

# Schweine-Schnitzel mit Spiegelei und Kartoffel-Spalten

**Für zwei Personen**

**Für das Schnitzel:**

2 Schweineschnitzel, à 150 g	4 Eier	3 EL Butterschmalz
1 EL Sahne	2 Sardellen	2 EL Kapern
1 EL Masala	Mehl	Semmelbrösel
Himalayasalz	Pfeffer	

**Für die Kartoffelspalten:**

2 kleine festk. Drillinge	Salz	Pfeffer
---------------------------	------	---------

**Für das Carpaccio:**

1 Kugel rohe Rote Bete	1 süßer Apfel	1 Schalotte
1 TL Meerrettich	1 TL gehackte Walnüsse	2 EL Rapsöl
2 EL Erdbeeressig	1 TL Zucker	1 Prise Salz
Pfeffer		

Den Ofen auf 200 Grad Unter-/Oberhitze vorheizen.

Für das Schnitzel das Fleisch waschen, trocken tupfen und flach klopfen. Semmelbrösel und Mehl in flache Schüsseln geben. Zwei Eier in einer flachen Schüssel aufschlagen, Sahne dazu geben mit einer Gabel verquirlen und mit Salz, Masala und Pfeffer würzen. Schnitzel zuerst im Mehl, dann im gewürzten Ei und zuletzt in den Semmelbröseln wenden. Zwei Esslöffel Butterschmalz in einer Pfanne stark erhitzen, die Schnitzel darin goldgelb ausbacken und auf Küchenkrepp abtropfen und mit Himalayasalz würzen. Zwei Eier über einer Pfanne vorsichtig aufschlagen und im restlichen Butterschmalz zum Spiegelei braten.

Kartoffeln schälen und in halbe Zentimeter dicke Spalten schneiden. Auf Backpapier auf einem Backofenrost im Ofen 15 Minuten braun garen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Carpaccio Rote Bete in Scheiben hobeln. Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in Scheiben hobeln. Schalotte abziehen und in Scheiben schneiden. Rapsöl, Erdbeeressig und Zucker miteinander vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und Rote Bete- und Apfelscheiben und Schalotten darin marinieren.

Schweineschnitzel mit Spiegelei, Kartoffelspalten und Rote-Bete-Apfel-Carpaccio auf Tellern anrichten. Mit gehackten Walnüssen und Kapern dekorieren. Meerrettich daneben geben. Alles servieren.

Barbara Randolph am 08. August 2016