

Blunzen-Schnitzel, Apfelscheiben, Kartoffel-Würfeln

Für zwei Personen

Für die Schnitzel:

2 Schweineschnitzel à 150 g	150 g Blutwurst	30 g Meerrettich, frisch
4 EL Mehl	Pflanzenöl	Salz
Pfeffer		

Für den Thymiansaft:

1 Bund Thymian	2 weiße Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
60 ml Weißwein	1 EL Mehl	1 L Kalbsfond
125 g Butter	Salz	Pfeffer

Für die Kartoffelwürfel:

3 festk. Kartoffeln	2 Zweige Rosmarin	Butterschmalz
1 Msp. Edelsüßpaprika	Salz	Pfeffer

Für die Apfelscheiben:

1 roter Apfel (Pink Lady)	1 Zitrone	1 EL Honig
Zucker	Butter	

Für die Schnitzel:

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und eventuell flacher klopfen. Blutwurst in 2 mm dicke Scheiben schneiden. Die Schnitzel salzen, pfeffern und mit je 2-3 Blutwurstscheiben belegen. Mit Meerrettich leicht bestreuen. Dann die Schnitzel zusammenklappen und an den Rändern festklopfen. Auf einer Seite in Mehl wenden und in heißem Öl mit der bemehlten Seite zuerst braten, wenden, braten, wieder herausnehmen und warm stellen.

Für den Thymiansaft:

Zwiebeln, Knoblauch abziehen und fein hacken. Thymian abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und grob hacken. Zwiebeln, Knoblauch und Thymian im Übrigen Schnitzel-Bratensatz anschwitzen. Mit Mehl bestäuben und mit Wein und Fond aufgießen. Butter dazugeben. Saft ca. 5 Minuten einreduzieren lassen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Schnitzel in den Thymiansaft geben und ziehen lassen.

Für die Kartoffelwürfel:

Die Kartoffeln waschen, schälen und in gleich große Würfel schneiden. In kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten weich garen. Abgießen und gut abtropfen lassen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, Nadeln abzupfen und grob hacken. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und die Kartoffelwürfeln mit dem Rosmarin darin knusprig anbraten. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Für die Apfelscheiben:

Apfel waschen, Kerngehäuse mit einem Ausstecher entfernen, Apfel in Scheiben schneiden. Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Butter in einer Pfanne schmelzen und Apfelscheiben darin unter Wenden anbraten. Mit Honig und Zucker karamellisieren lassen und mit Zitronensaft beträufeln.

Blunzenschnitzel mit Thymiansaft, gebratenen Apfelscheiben und Kartoffelwürfeln auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Mosinzer am 02. Oktober 2017