

Kochkäse-Schnitzel mit Bratkartoffeln und Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 Schweineschnitzel à 200 g	8 EL Mehl	8 EL Paniermehl
1 Ei	4 EL Sahne	100 g Butterschmalz
1 TL edelsüßes Paprikapulver	Salz	Pfeffer

Für den Kochkäse:

250 g Handkäse	140 g Schmelzkäse	180 g Butter
200 ml Sahne	1 TL Natron	

Für die Bratkartoffeln:

2 festk. Kartoffeln	100 g Speck	1 große Zwiebel
1 Bund glatte Petersilie	3 Zweige Rosmarin	200 ml Sonnenblumenöl
50 g Butter	1 TL Chilipulver	Salz

Für den Gurken-Salat:

1 große Salatgurke	1 Zitrone	2 Zehen Knoblauch
1 TL Zucker	1 Bund Dill	200 g saure Sahne
1 TL Sonnenblumenöl	1 TL Essig	Salz, Pfeffer

Für das Schnitzel:

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schnitzel zwischen Frischhaltefolie mit einem Plattierisen dünn klopfen. Mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen. Ei mit Sahne vermischen. Eine Panierstraße aus Mehl, Ei-Sahne und Paniermehl bereitstellen.

Schnitzel erst im Mehl, dann in der Ei-Sahne und zuletzt in Paniermehl panieren.

Butterschmalz in einer Pfanne schmelzen lassen und das Schnitzel darin goldbraun ausbacken.

Für den Kochkäse:

Handkäse würfeln und zusammen mit der Butter und dem Schmelzkäse in über einem Wasserbad schmelzen. Gut verrühren und am Ende Natron dazu geben. Sahne ebenfalls einrühren.

Für die Bratkartoffeln:

Kartoffel schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und kleinschneiden. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und die Blättchen abziehen. Auf einem Backblech mit Öl beträufeln und mit Chili und Salz würzen. Rosmarinnadeln darüber verteilen. Für mindestens 20 Minuten in den Ofen geben.

Petersilie abbrausen, trocken wedeln und feinhacken. Speck in Würfel schneiden. Kartoffeln anschließend in einer Pfanne mit Butter, Zwiebeln und Speckwürfeln schwenken und mit der Petersilie bestreuen.

Für den Gurken-Salat:

Gurke waschen, trocken tupfen, schälen und in Scheiben raspeln.

Flüssigkeit etwas auspressen. Knoblauch abziehen und feinschneiden.

Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Dill abbrausen, trocken wedeln und feinhacken. Zu der Gurke den Zitronensaft, Essig, Knoblauch, Zucker, Dill, Sahne, Öl, Salz und Pfeffer geben und gut vermengen.

Kochkäseschnitzel mit Bratkartoffeln und Gurkensalat auf Tellern anrichten, die Käsesauce über das Schnitzel geben und servieren.

Lisa Krämer am 05. Februar 2018