

# Kochkäse-Schnitzel vom Schwein mit Süßkartoffel-Pommes

## Für zwei Personen

### Für das Schnitzel:

2 dünne Schweineschnitzel à 120 g	100 g Paniermehl	100 g Mehl
1 Ei	50 g Butterschmalz	Salz, Pfeffer

### Für den Kochkäse:

100 g Sahneschmelzkäse	100 g Harzer Käse	125 g Magerquark
125 g Butter	$\frac{1}{2}$ TL Natron	1 Prise ganzer Kümmel

### Für die Süßkartoffelpommes:

1 Süßkartoffel	1 EL Speisestärke	3 EL Olivenöl
2 EL grobes Meersalz		

### Für die Guacamole:

1 reife Avocado	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone
1 Becher Crème-fraîche	Salz	Pfeffer

### Für die Garnitur:

5 Cocktailtomaten

## Für das Schnitzel:

Schweineschnitzel waschen und trockentupfen. Mit dem Plattierisen noch etwas dünner klopfen. Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen.

Panierstraße mit Paniermehl, normalem Mehl und verquirltem Ei aufbauen. Schnitzel zuerst im Mehl, dann im Ei und abschließend im Paniermehl wenden. Überschüssiges Paniermehl abklopfen.

Butterschmalz in Pfanne erhitzen und panierte Schnitzel von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

## Für den Kochkäse:

Butter in großem Topf schmelzen. Harzer Käse klein schneiden und in Butter rühren. Wenn Harzer Käse geschmolzen ist, Schmelzkäse einrühren und Natron und Kümmel dazu geben. Sobald die Masse aufgeht, Quark unterheben.

## Für die Süßkartoffelpommes:

Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Süßkartoffel schälen, waschen, trockentupfen und längs in ca. 1 cm dünne Streifen schneiden. Stärke samt Süßkartoffelstreifen in Plastikbeutel geben, verschließen und gut schütteln. Süßkartoffelstreifen auf Backblech legen, mit Öl beträufeln und für zehn Minuten backen. Pommes wenden und von der anderen Seite ebenfalls zehn bis fünfzehn Minuten backen. Vor dem Servieren mit Meersalz würzen.

## Für die Guacamole:

Avocado halbieren, Kern entfernen und Fruchtfleisch aus der Schale lösen. Mit Gabel zerdrücken. Knoblauchzehe abziehen und durch Knoblauchpresse auf die Avocado drücken. Zitrone auspressen und Avocado mit Saft, Salz und Pfeffer abschmecken. Crème fraîche unterrühren.

## Für die Garnitur:

Tomaten waschen und Guacamole damit garnieren.  
Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Lea Schuster am 26. November 2018