

Schnitzel mit Chutney, Frühlingszwiebeln, Püree-Duett

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 Schweineschnitzel, á 100 g	1 Zitrone	1 Ei
50 g Mehl	100 g Semmelbrösel	Butterschmalz
Salz		

Für das Chutney:

1 große, rote Zwiebel	20 ml Aceto Balsamico	20 ml Rotwein
1 Lorbeerblatt	20 g Zucker	Olivenöl

Für die Zwiebeln:

1 Bund Frühlingszwiebeln	Olivenöl	grobes Meersalz
--------------------------	----------	-----------------

Für das Kartoffelpüree:

400 g mehligk. Kartoffeln	75 ml warme Milch	60 g Butter
1 Bund Petersilie	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für das Erbsenpüree:

100 g TK Erbsen	70 ml Gemüsefond	20 g Pinienkerne
-----------------	------------------	------------------

Für das Schnitzel:

Die Schnitzel schneiden, salzen, auf einem festen Brett mit Backpapier abdecken und mit dem Plattireisen platt klopfen. Ei verquirlen und salzen. Die geklopften Filets in Mehl wenden, anschließend im Ei baden und mit Semmelbrösel panieren.

Unterdessen bereits das Butterschmalz erhitzen. Die fertig panierten Schnitzel darin von beiden Seiten goldgelb anbraten.

Zitrone waschen, trockentupfen und Schnitzel mit einer Zitrone anrichten.

Für das Chutney:

Lorbeerblatt abzupfen. Olivenöl in einem kleinen Stieltopf erhitzen.

Zwiebel abziehen, fein würfeln und im Öl anbraten. Nach kurzem Dünsten alle weiteren Zutaten dazu geben und einkochen lassen, bis die Flüssigkeit restlos verkocht ist. Lorbeerblatt vor dem Servieren entfernen.

Damit die Zwiebel eine schöne Farbe bekommt bzw. behält, sollte man keinen dunklen Essig, sondern hellen Essig verwenden. So bekommt man pinke Zwiebeln, was besonders Kinder erfreuen kann.

Für die Zwiebeln:

Frühlingszwiebeln putzen, vom Strunk befreien und längs in Hälften schneiden. In der (Grill-)Pfanne in Öl von beiden Seiten anbraten und während des Bratens mit Salz bestreuen.

Für das Kartoffelpüree:

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Kartoffeln schälen, vierteln und abwaschen. In Salzwasser weichkochen und anschließend abgießen.

Während der Kochzeit die Butter in einem kleinen Topf stark erhitzen und bei mittlerer Hitze so lange kochen lassen bis sie sich langsam goldbraun färbt und kleine braune Punkte aufsteigen. Einmal durchs Feinsieb (oder durch ein normales Sieb mit einer Lage Küchenpapier geben) und zur Weiterverarbeitung bereit stellen.

Kartoffeln bei offenem Deckel abdampfen lassen. Kartoffeln durch die Presse geben, in einen Extratopf drücken und ein zweites Mal zurück in den Kochtopf geben. Milch in einem Topf leicht erwärmen und die Butter dazu geben. Das Milch-Butter-Gemisch zu den Kartoffeln geben und alles mit einem Holzlöffel vermengen. Mit viel Muskat und eventuell Salz abschmecken.

Petersilie abrausen, trockenwedeln, fein hacken und das Püree damit bestreuen. Püree in 1/3 und 2/3 teilen. Den größeren Teil anrichten und mit frischer Petersilie garnieren. Den Rest zur Seite legen.

Für das Erbsenpüree:

Fond aufkochen und die Erbsen hinzugeben. Aufkochen und durchziehen lassen. Wenn die Erbsen durch sind, Topf von der Flamme nehmen und eventuelles übriggebliebenes Wasser abgießen. Erbsen fein pürieren oder im Multi-Zerkleinerer fein pürieren und dann mit dem kleinen Teil Kartoffelpüree (von oben) mischen. Pinienkerne kurz in einer heißen Pfanne ohne Fett erhitzen und über das angerichtete, grüne Püree geben.
Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Paul Krieger am 19. April 2021