

Holländisches Schnitzel, Kartoffel-Püree, Tomaten-Salat

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

200 g gewolfter Schweinebauch	100 g mittelalter Gouda	1 Zitrone, Abrieb
2 Eier	30 g Mehl	80 g Semmelbrösel
30 g Panko	200 g Butterschmalz	200 ml neutrales Öl
¼ Bund glatte Petersilie	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für das Püree:

300 g mehligk. Kartoffeln	100 ml Milch	100 g Butter
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den Salat:

10 mittelgroße Tomaten	1 rote Zwiebel	2 Stiele Schnittlauch
50 ml tschech. heller Essig	2 EL Sonnenblumenöl	3 TL Zucker
2 TL Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

4 Stiele Schnittlauch	6 tschech. Essiggurken
-----------------------	------------------------

Für das Schnitzel:

Den Käse reiben. Schweinebauch mit dem Gouda, gehackter Petersilie, einem Ei und dem Abrieb einer halben Zitrone vermengen.

Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Aus der Masse gleichgroße Portionen formen.

Mehl, verquirltes Ei, Semmelbrösel und Panko zu einer Panierstraße bereitstellen.

Schnitzel erst in Mehl, dann im Ei und zuletzt in der Semmelbrösel-Panko-Mischung panieren.

Öl mit Butterschmalz in einer tiefen Pfanne erhitzen.

Schnitzel bei mittlerer Hitze ca. 6-8 Minuten von beiden Seiten goldgelb frittieren.

Für das Püree:

Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in Salzwasser weichkochen.

Kochwasser abgießen und die Kartoffeln zurück in den Topf geben um sie ausdampfen zu lassen.

Anschließend durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit der Milch und der Butter mischen, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für den Salat:

Tomaten waschen, kleinschneiden und in eine Schüssel geben.

Zwiebel abziehen, in kleine Würfel schneiden und zu den Tomaten geben. In einem Topf 100 ml Wasser, Salz, Öl, Essig und Zucker aufkochen und anschließend abkühlen lassen.

Dressing über die Tomaten gießen, mit Pfeffer abschmecken und mit gehacktem Schnittlauch garnieren.

Für die Garnitur:

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Gurken in dünne Scheiben hobeln.

Das Kartoffelpüree mit dem Schnitzel auf einen Teller anrichten, mit frischem Schnittlauch und Essiggurken garnieren und servieren.

Claudia Zelinka am 11. April 2022