

Schweine-Schnitzel mit Kartoffel-Spalten, Zucchini

Für zwei Personen

Für die Schnitzel:

2 Schweineschnitzel à 180 g	2 Knoblauchzehen	1 Ei
25 ml Milch	krause Petersilie	Paniermehl
50 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Mayonnaise:

30 g krause Petersilie	1 Zitrone, Saft	1 Ei
1 TL Dijonsenf	1 EL Essig	250 ml Sonnenblumenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Zucchini, Kartoffeln:

1 große Zucchini	3 größere, festk. Kartoffeln	50 g Parmesan
Olivenöl		

Für die Schnitzel:

Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Petersilie fein schneiden. Ei mit Öl und Milch schaumig schlagen, Knoblauch und Petersilie unter den Eischaum heben und mit Salz und Pfeffer würzen. Schnitzel mit einem Plattierisen dünn klopfen und zur Marinade hinzufügen. Wenn möglich mehrere Stunden marinieren lassen, bis die Eimischung cremig ist. Dabei hin und wieder umrühren. Paniermehl in eine flache Schüssel füllen und das fertig marinierte Fleisch darin leicht andrücken und wenden bis es gut bedeckt ist. In einer beschichteten Pfanne in Olivenöl beidseitig goldbraun ausbacken.

Für die Mayonnaise:

Zitrone halbieren und auspressen. Das Öl in ein hohes Gefäß füllen, die Petersilie grob hacken und zusammen mit dem Ei, Essig, Zitronensaft, Dijonsenf, Salz und Pfeffer zum Öl hinzufügen. Mit einem Pürierstab mixen bis eine cremige Mayonnaise entstanden ist. Anschließend kalt stellen.

Für die Zucchini, Kartoffeln:

Zucchini in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen, halbieren und ebenfalls in ca. 5 mm starke Spalten schneiden. Diese dann in einem Küchensieb abwaschen. Kartoffel- und Zuchinischeiben in jeweils einer mit Olivenöl gefüllten, beschichteten Pfanne ausbacken, bis die Scheiben goldbraun sind. Die Zucchini dürfen gerne etwas dunkler geraten. Auf einem Küchentrepp abtropfen lassen und mit etwas Parmesan bestreuen.

Roberto Meaggia am 03. Juni 2024