

Dreierlei von der Raststätte

Für zwei Personen

Für den Eintopf:

2 Wiener Würstchen	250 g Prinzessbohnen	300 g Kartoffeln
$\frac{1}{2}$ Knolle Sellerie	$\frac{1}{2}$ Stange Lauch	1 Karotte
1 Zwiebel	75 g Speck	20 ml Weißweinessig
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	neutrales Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für die Mayo:

2 Eier	250 ml Sonnenblumenöl	1 TL scharfer Senf
2 EL Weißweinessig	1 Prise Zucker	Kalahari Salz, Pfeffer

Für das Schnitzelbrötchen:

2 Schweineschnitzel	2 Partybrötchen	$\frac{1}{2}$ Kopf Lollo Bionda
1 Zitrone	1 Ei	20 g Sahne
3 EL Mehl	3 EL Semmelbrösel	60 g Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für das Karamell:

100 g Zucker	70 ml Sahne	1 EL Wasser
--------------	-------------	-------------

Für den Schokoriegel:

100 g Zartbitterkuvertüre	60 g Marshmallow-Creme	60 g weiße Erdnussbutter
20 g geröstete Erdnüsse	50 g Puderzucker	

Für den Eintopf:

Die Prinzessbohnen putzen und längs halbieren. Die Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Suppengrün putzen und klein würfeln. Den Speck fein scheiden. Öl in einer Pfanne erhitzen.

Die Zwiebel glasig dünsten. Den Speck dazugeben und mitbraten. Das Suppengrün, die Bohnen und die Kartoffeln dazugeben und mit 400 ml Wasser aufgießen. Etwa 10 Minuten aufkochen lassen und mit Essig, Salz und Pfeffer sowie der gehackten Petersilie abschmecken. Die Würste in Scheiben schneiden und unterheben.

Für die Mayo:

Die Eier trennen. Senf zu den Eigelben in eine Schüssel geben und miteinander verrühren. Öl unter die Eigelb-Senf-Masse schlagen.

Die zweite Hälfte des Öls in einem dünnen Strahl dazugeben und zu einer cremigen Mayonnaise aufschlagen. Mit dem Weißweinessig anrühren und mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

Für das Schnitzelbrötchen:

Die Schnitzel waschen, trockentupfen, in 2 Stücke schneiden und in Frischhaltefolie platt klopfen. Zum Panieren jeweils Mehl, Semmelbrösel und das Ei auf einen Teller geben. Das Ei mit der Sahne verquirlen.

Die Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen und dann nacheinander in Mehl, Ei und Semmelbröseln panieren.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Schnitzel je etwa 2 Minuten goldgelb ausbacken und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Brötchen aufschneiden und mit Salat belegen. Die Schnitzel darauflegen, mit etwas Mayonnaise garnieren und verschließen. Mit einer Scheibe Zitrone servieren.

Für das Karamell:

Zucker und Wasser in einem Topf karamellisieren lassen. Sahne erhitzen und sobald der Zucker hellbraun karamellisiert ist diese unterrühren.

Für den Schokoriegel:

Ein kleines ofenfestes Schälchen ins Gefrierfach stellen.

Die Kuvertüre in einem Anschlagkessel über einem Wasserbad schmelzen. Die Hälfte der Schokolade mit 30 g Erdnussbutter vermengen. Dies als erste Schicht ins Schälchen geben und glatt streichen. Für 3 Minuten ins Gefrierfach stellen.

Die Marshmallow-Creme den Rest der Erdnussbutter und den Puderzucker mit dem Handrührgerät verrühren. Mit 3 EL Wasser cremig schlagen. Diese Schicht auf die Schokolade verstreichen und dann die Erdnüsse darauf verteilen.

Etwas Karamell auf die Schichten geben, gleichmäßig verteilen und 5 Minuten in den Gefrierschrank geben.

Die übrige Schokolade darauf verstreichen und im Gefrierfach fest werden lassen.

Das Dreierlei von der Raststätte auf Tellern anrichten und servieren.

Jessica Jungmann am 24. Mai 2017