

Kräuter-Schnitzel mit Ofen-Tomaten

Für 2 Personen

| | | |
|------------------|----------------------------|-----------------|
| 2 Kalbsschnitzel | Salz und Pfeffer | 2 EL Mehl |
| 1 Ei | 2 Scheiben altes Toastbrot | 100 g Butter |
| 1 EL Petersilie | 1 EL Schnittlauch | 1 EL Basilikum |
| 1 EL Estragon | 2 Knoblauchzehen | 1 Msp Paprika |
| 2 Tomaten | 2 EL Olivenöl | 1 Thymian-Zweig |
| 1 EL Rapsöl | | |

Die Schnitzel plattieren und würzen mit Salz und Pfeffer. In Mehl wenden und durch verschlagenes Ei ziehen. Das trockene Toastbrot fein reiben. Schnitzel mit den Bröseln panieren. Abklopfen. Die weiche Butter in einen kleinen Mixer geben. Petersilie, Schnittlauch, Basilikum und Estragon sehr fein hacken. Knoblauchzehe durchpressen. Alles zur Butter geben. Leicht schaumig mixen. Mit Paprika, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Tomaten oben einritzen und den Strunk herausschneiden. Mit Olivenöl in einer kleinen Pfanne übergießen und mit fein gehacktem Knoblauch und Thymian sowie Salz und Pfeffer würzen. Tomaten bei 200 Grad ca. 10 Minuten in den Backofen geben. Das Rapsöl in eine Pfanne geben und die Schnitzel darin anbraten bis sie auf beiden Seiten Farbe haben. Das Öl abschütten und die Schnitzel mit etwas Kräuterbutter sehr vorsichtig weiter braten. Nicht zu heiß, weil sonst die Kräuter verbrennen! Die Schnitzel mit etwas Kräuterbutter und den Tomaten anrichten. Dazu passen Stampfkartoffeln.

Jörg Sackmann Freitag, 06. Februar 2009