

# Kalb-Schnitzel mit Bohnenkraut-Panade und Bohnen-Salat

## Für 4 Personen

100 g weiße Cannellinibohnenkerne	200 ml Gemüsebrühe	1 kg dicke Bohnen in der Schote
300 g breite Bohnen	400 g grüne Bohnen	1/2 TL Natron
Salz, Pfeffer	1 TL Senf	2 EL weißer Balsamico
5 EL Sonnenblumenöl	1 Bund Bohnenkraut	5 Scheiben Toastbrot
600 g Kalbsrücken	2 Eier	Mehl
2 EL Butterschmalz	3 Schalotten	150 g Crème-fraîche

Die weißen Cannellinibohnen über Nacht einweichen. Die Bohnen in Gemüsebrühe weich kochen, abspülen und abtropfen lassen. Die dicken Bohnenkerne aus den Schoten lösen und die Kerne blanchieren, dann die Bohnenkerne aus der Haut drücken. Die breiten und grünen Bohnen putzen, die breiten Bohnen in Rauten schneiden. Die Bohnen jeweils in Salzwasser mit etwas Natron gar kochen, in Eiswasser abkühlen. Aus Senf, Essig, Sonnenblumenöl eine Vinaigrette mixen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und alle vier Bohnensorten vermischen und damit marinieren. Bohnenkraut abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Das Brot im Cutter fein mahlen am Ende die Bohnenkrautblättchen zugeben. Kalbsrücken ausparieren und in dünne Scheiben schneiden. Die Eier auf einem Teller verquirlen. Die Kalbsrückenscheiben salzen, erst in Mehl wenden und dann durch das Ei ziehen und zuletzt in der Bohnenkrautpanade wälzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Fleisch darin bei schwacher Hitze knusprig braten. Die Schalotten schälen, eine fein würfeln, die anderen fein reiben und mit Crème-fraîche mischen, mit Salz abschmecken.

Jacqueline Amirfallah am 19. Juni 2013