

Kalb-Schnitzel in Ei-Hülle mit Blattspinat

Für 4 Personen

Für den Spinat:

800 g Blattspinat 2 Schalotten 2 EL Butter

Salz Pfeffer Muskat

Für die Schnitzel:

80 g Parmesan 4 Eier 8 Kalbsschnitzel à 70 g

Salz Pfeffer 2 EL Mehl

2 EL Butterschmalz

Spinat verlesen, putzen, waschen und gut abtropfen lassen.

Schalotten schälen und fein würfeln.

Für die Schnitzel den Parmesan fein reiben. Die Eier verquirlen und geriebenen Parmesan untermischen.

In einer Pfanne Butter erhitzen und Schalotten darin anschwitzen. Spinat zugeben und unter Rühren zusammenfallen lassen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Die Schnitzel plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann die Schnitzel im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen und durch die Ei-Parmesan-Mischung ziehen.

In einer Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und die Schnitzel darin goldgelb von beiden Seiten braten.

Die Schnitzel mit dem Blattspinat anrichten.

Otto Koch am 22. März 2018