

Schnitzel 'Steyrer Hans'

Für 4 Personen

Für die Schnitzel:

2 Hand Blattspinat	1 Bund Petersilie	Salz
40 g Bergkäse	$\frac{1}{4}$ Zwiebel	3 Sch. Frühstücksspeck
1 EL Walnusskerne	Birne	1/2 TL Fenchelkörner
1/2 TL Korianderkörner	1/2 TL schwarze Pfefferkörner	2 Eier
2 EL Sahne	$\frac{1}{2}$ TL Dijon-Senf	80 g doppelgr. Mehl
200 g Weißbrotbrösel	8 kleine dünne Kalbsschnitzel	mildes Chilisalz
ca. 150 ml Öl	80 g braune Butter	1 Rosmarinzweig
1 kleine getr. rote Chilischote	1 Knoblauchzehe	1 Splitter Zimtrinde

Für den Salat:

65 ml Gemüsebrühe	1 EL Zitronensaft	1 EL Öl
1 EL Kürbiskernöl	mildes Chilisalz	Zucker
Muskatnuss	150-200 g gemischte Blattsalate	

Außerdem:

1 kl. Stange Lauch	Salz	200 g Blumenkohl
1 rote Paprikaschote	1 TL Öl · mildes Chilisalz	

Für die Schnitzelfüllung den Spinat verlesen, die Petersilie von den groben Stielen zupfen. Beides waschen und in kochendem Salzwasser 1 Minute blanchieren, in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Das Wasser ausdrücken und alles klein hacken. Den Käse in $\frac{1}{2}$ cm große Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit 100 ml Wasser weich garen, bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Den Speck in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne ohne Fett bei milder Hitze auslassen, in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Die Walnüsse grob hacken. Das Birnenstück waschen, entkernen und in $\frac{1}{2}$ cm große Würfel schneiden.

Fenchel, Koriander und Pfeffer in eine Gewürzmühle füllen. Die Eier in einem hohen Rührbecher mit Sahne und Senf mischen, mit den Gewürzen aus der Mühle würzen und mit dem Stabmixer verrühren. In einen tiefen Teller geben. Mehl und Weißbrotbrösel ebenfalls jeweils in einen tiefen Teller geben. Die Schnitzel nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen, mit Chilisalz würzen und den Petersilienspinat mittig darauf verteilen. Käse, Zwiebel, Speck, Walnüsse und Birne daraufstreuen und die Schnitzel darüber jeweils zusammenklappen. Die Schnitzel nacheinander erst im Mehl wenden, dabei überschüssiges Mehl abklopfen.

Dann durch die Eiermischung ziehen und zuletzt in den Weißbrotbröseln wenden, ohne diese zu fest anzudrücken. Das Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin bei mittlerer Hitze erst auf einer Seite goldbraun backen. Dann wenden, falls nötig, etwas Öl dazugeben, und die andere Seite braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen, warm halten.

Für den Salat die Brühe mit Zitronensaft, Öl und Kürbiskernöl verrühren, mit Chilisalz, 1 Prise Zucker und Muskatnuss würzen.

Salatblätter waschen, trocken schleudern, in mundgerechte Stücke zupfen und mit dem Dressing mischen.

Lauch putzen, waschen und schräg in $\frac{1}{2}$ bis 1 cm breite Ringe schneiden. In Salzwasser bissfest garen, in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Blumenkohl in Röschen zerteilen und in Salzwasser bissfest garen. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Paprika halbieren, entkernen, waschen und in $1\frac{1}{2}$ bis 2 cm große Rauten schneiden. Eine Grillplatte bei mittlerer Temperatur erhitzen und das Öl mit einem Pinsel darauf verstreichen.

Blumenkohl, Lauch und Paprika auf der Grillplatte auf jeder Seite grillen (alternativ in einer Grillpfanne braten). Herausnehmen und mit Chilisalz würzen.

Zum Servieren die Pfanne von den Schnitzeln säubern, die braune Butter mit Rosmarin, Chili, Knoblauch und Zimtsplitter darin leicht erhitzen und die Schnitzel auf jeder Seite nochmals kurz für das Aroma nachgaren. Dann auf vorgewärmten Tellern anrichten, nach Belieben mit Zitronenspalten garnieren oder mit Zitronensaft beträufeln. Den Salat und das Gemüse daneben anrichten.

Alfons Schuhbeck am 23. Januar 2020