

Paniertes Kalb-Schnitzel mit Tomaten-Dip

Für 4 Portionen):

Schnitzel:

4 dünne Scheiben Kalbsschnitzel	2 Eier	50 g Mehl
100 g Semmelbrösel	2-3 EL geriebener Parmesan	Salz, Pfeffer
Olivenöl, Butterschmalz		

Tomatendip:

$\frac{1}{4}$ l Tomatensaft	1 Chilischote	2 EL Zucker
1-2 EL Himbeer-Essig	Salz	

Schnitzel:

Kalbsschnitzel zwischen Folie legen und plattieren. Mehl, Eier und Semmelbrösel in drei flache Schüsseln füllen. Die Eier verquirlen, das Paniermehl etwas salzen und mit Parmesankäse vermengen. Die Schnitzel salzen, zuerst in Mehl wenden, dann durch die Eiermasse ziehen und zum Schluss in den Semmelbröseln wälzen.

Reichlich Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die panierten Schnitzel darin goldbraun ausbraten.

Die Schnitzel mit einem Tomatendip servieren.

Tomatendip:

Den Zucker in einen Topf geben und erhitzen, bis er goldbraun wird.

Den Tomatensaft hinzufügen und alles köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Chilischote fein würfeln und mit Himbeeressig und 1 Prise Salz zum Tomatensaft geben.

Alles einige Minuten bei milder Hitze köcheln lassen.

Rainer Sass am 28. Juli 2019