

# Kalb-Schnitzel mit Speck im Petersilien-Mantel

## Für 2 Portionen

1 kleiner Hokkaidokürbis	2 Kalbsschnitzel	2 Scheiben Speck
2 Eier	1 Zwiebel	1 Orange
1 Zehe Knoblauch	50 ml Weißweinessig	glatte Petersilie
2 TL brauner Zucker	1 Chilischote	1/2 TL Koriandersamen
1 Stange Zimt	Mehl	Salz
Pfeffer	Olivenöl	Butter

Den Kürbis halbieren und das Kerngehäuse herausschneiden. Anschließend den Kürbis mitsamt der Schale in feine Würfel schneiden. Den braunen Zucker in einem Topf karamellisieren lassen und den Kürbis hinzugeben. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen, klein schneiden und ebenfalls hinzufügen. Anschließend mit dem Weißweinessig und dem Saft der Orange ablöschen. Die Koriandersamen zusammen mit der Chilischote und der Zimtstange in einem Teebeutel verschließen und im Topf mit kochen lassen. Das Ganze nun für circa 15 Minuten bei geringer Hitze einkochen lassen. Den Speck auf das Kalbsfleisch legen und mit einem Plattierer ganz fein einarbeiten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eier und eine Handvoll gezupfte Petersilie in einen hohen Becher geben und mixen, bis die Petersilie ihre grüne Farbe abgibt. Das Kalbsschnitzel mit dem Speck mehlieren und durch die Petersilienmarinade ziehen. Anschließend von beiden Seiten in einer Pfanne im heißen Öl braten. Das Schnitzel auf Tellern anrichten und das Chutney auf das Fleisch geben.

Steffen Henssler am 27. 10. 2011