

Kalb-Schnitzel mit Spargel-Ziegenkäse-Füllung

Für 2 Portionen

2 Kalbsschnitzel, à 200 g	2 Stangen Spargel	1 Schalotte
50 g Ziegenfrischkäse	3 Eier	2 Zweige Thymian
150 g Paniermehl	150 g Mehl	Butterschmalz
Salz, Pfeffer		

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schnitzel plattieren und von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Den rohen Spargel schälen und über die grobe Seite einer Vierkantreibe reiben. Die Schalotte abziehen, fein schneiden und zu den Spargelraspeln geben. Die Eier trennen und das Eigelb zu der Spargel-Schalotten-Mischung geben. Den Ziegenkäse ebenfalls unterheben und verrühren. Die Thymianblätter zupfen und ebenfalls dazu geben. Zum Schluss das Paniermehl untermengen. Die Masse auf der Hälfte der beiden Schnitzel verteilen, dann das Schnitzel einschlagen und die Seiten fest andrücken. Die Schnitzeltaschen in Mehl wenden und leicht abklopfen. Zwei Eier aufschlagen, verrühren, das mehlierte Schnitzel in der Eimasse wenden und schließlich in Paniermehl wenden. Reichlich Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die panierten Schnitzeltaschen darin von beiden Seiten goldbraun anbraten. Damit die Füllung gar wird, die Schnitzel im Ofen etwa zehn Minuten fertig garen. Die Schnitzeltaschen aufschneiden, auf Tellern anrichten und servieren.

Steffen Henssler am 03. Mai 2013