

Zitronen-Fenchel mit Rosmarin-Schnitzel

Für 4 Personen

2 Kartoffeln (ca. 150 g)	5 getrocknete Tomaten	2 Fenchelknollen
2 Schalotten	5 EL Olivenöl	1/2 Zitrone, unbehandelt
100 ml Gemüsebrühe	Pfeffer, Salz	1/4 Bund Blattpetersilie
4 Schnitzel vom Schweinefilet a 150 g	1/8 l Weißwein	1 Zweig Rosmarin
1 EL Butter		

Die Kartoffeln in Salzwasser kochen und schälen. Die Tomaten in Wasser einweichen. Von den Fenchelknollen die äußeren, verholzten Blätter abschälen. Den Fenchel waschen, halbieren und in kleine Würfel schneiden. Eine Schalotte schälen und mit den Tomaten ebenfalls in feine Würfel schneiden. Fenchel und Schalotten in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl anbraten, mit Gemüsebrühe ablöschen, die Tomaten und 1 TL abgeriebene Zitronenschale dazugeben, alles pfeffern und salzen und bei geringer Hitze mit geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten dünsten. Dann die Hitze erhöhen und das Gemüse solange schwenken bis der Gemüsesaft eingekocht ist. Die Kartoffeln fein zerdrücken und unter das Gemüse geben. Die Petersilie waschen, abtropfen lassen, fein hacken und mit 1 TL Zitronensaft und 2 EL Olivenöl unter das Gemüse geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Schnitzel das Fleisch pfeffern, salzen und von beiden Seiten jeweils 2 Minuten in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl bei kleiner Hitze braten. Die Schnitzel warm stellen. Schalotte schälen, fein würfeln, in der „Schnitzelpfanne“ anrösten und mit Weißwein ablöschen. Rosmarin fein hacken, dazugeben und den Fond etwas einkochen lassen. Das Fleisch mit dem Saft in die Pfanne geben, alles kurz aufkochen lassen und mit etwas Butter abbinden.

Vincent Klink Mittwoch, 30. Juli