

Schnitzel mit Kräuterkruste und Tomaten-Zucchini-Salat

Für 4 Personen

Für den Salat:

3 Tomaten	1 kleine Zucchini	Salz
Pfeffer	2 EL Apfelessig	4 EL Olivenöl
1 rote Zwiebel	1 Bund Rucola	

Für die Schnitzel:

1 Bund gemischte Kräuter	2 getrock. Öl-Tomaten	40 g Weißbrot
2 EL weiche Butter	Salz	Pfeffer
600 g Schweinefilet	2 EL Olivenöl	

Die Tomaten waschen, halbieren, den Strunkansatz entfernen und die Tomaten in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Zucchini waschen, die beiden Enden abschneiden und Zucchini ebenfalls in 1 cm große Würfel schneiden und zu den Tomaten geben.

Das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen, Essig und Olivenöl untermischen und den Salat abschmecken.

Die Zwiebel schälen, fein schneiden und unter den Tomatensalat mischen.

Für die Kräuterkruste die Kräuter abrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Getrocknete Tomaten fein hacken. Weißbrot zu Bröseln reiben.

Kräuter, Brotbrösel, getrocknete Tomaten und weiche Butter vermengen, abschmecken und kurz kalt stellen.

Das Schweinefilet in Medaillons von jeweils etwa 70 g schneiden, leicht platteieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Medaillons darin von beiden Seiten goldbraun braten, jedoch nicht ganz durchbraten.

Den Backofengrill vorheizen (oder auf 220 Grad Oberhitze).

Die Schnitzel in eine feuerfeste Form legen. Jedes mit etwas Kräuterkruste bestreichen und im vorgeheizten Ofen goldbraun gratinieren.

In der Zwischenzeit Rucola abrausen, trocken schütteln und grob schneiden.

Etwas Rucola auf Teller verteilen, darauf den Tomaten-Zuchinisalat geben und die gratinierten Schnitzel anlegen.

Otto Koch am 22. August 2019