

Sommerlicher Käse-Salat mit Minutenschnitzeln

Für 4 Personen

Für den Käsesalat:

3 kleine Zwiebeln	2 Zweige Zitronenthymian	1 EL Mehl
300 ml Pflanzenöl	Salz	Piment-d'Espelette
400 g Erdbeeren	450 g Greyerzer	1/2 Chilischote
1 Bio-Orange	10 Walnusskerne	1 EL Walnussöl
2 EL Olivenöl	1 EL weißer Balsamico	1 Prise Zucker
weißer Pfeffer		

Für das Fleisch:

1 Chinakohl (ca. 400 g)	350 g Schweinelende	100 g Butter
Salz	Pfeffer	3 EL Sojasauce
1 TL Honig	100 ml Gemüsebrühe	1 Spritzer Zitronensaft

Die Zwiebeln schälen, vierteln und in feine Streifen schneiden.

Zitronenthymian abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abstreifen.

2/3 der Zwiebelstreifen mit dem Mehl mischen.

Pflanzenöl in einem Topf erhitzen und die bemehlten Zwiebeln darin knusprig rösten.

Anschließend herausnehmen, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Salz, Piment d'Espelette und der Hälfte der Thymianblättchen würzen.

Die Erdbeeren vorsichtig waschen, abtropfen lassen und putzen. Je nach Größe evtl. halbieren oder vierteln.

Den Käse entrinden und in feine Streifen schneiden.

Chilischote abwaschen, halbieren, die Kerne austreichen und Chili fein schneiden. Die Orange heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und die Orange auspressen.

Walnusskerne grob hacken.

In einer Schüssel Walnussöl, Olivenöl, Balsamico, Orangensaft, 1 Prise abgeriebene Orangenschale, restliche Thymianblättchen und Chili in eine Schüssel geben und zu einem Dressing verrühren. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Restliche rohe Zwiebelstreifen, Käsestreifen, Walnüsse und 2/3 der Erdbeeren zugeben und untermischen.

Für das Fleisch den Chinakohl in einzelne Blätter teilen, diese waschen und gut abtropfen lassen. Die Schweinelende in dünne Scheiben (ca. 5 mm) schneiden.

In einer Pfanne etwas Butter erhitzen und die Fleischscheiben darin kurz von beiden Seiten anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und wieder aus der Pfanne nehmen.

In der Pfanne restliche Butter erhitzen und die Chinakohlblätter darin anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Ebenfalls aus der Pfanne nehmen.

Den Bratensatz mit Sojasauce und Honig ablöschen, Gemüsebrühe angießen und aufkochen. Mit Zitronensaft abschmecken.

Kurz vor dem Servieren die Fleischscheiben und Chinakohl-Blätter in der Marinade wenden.

Chinakohlblätter auf den Tellern anrichten, Fleisch darauf geben.

Den Käsesalat in die Mitte des Tellers geben, mit den Röstzwiebeln bestreuen. Mit den restlichen Erdbeeren garnieren.

Jörg Sackmann am 22. Juni 2021