

Leipziger Allerlei mit Schnitzelchen

Für 4 Personen:

Für das Gemüse:

2 Schalotten	400 g Spargel, grün	8 Karotten
4 Mairübchen	80 g Kräuterseitlinge	50 g Butter oder Rapsöl
30 g Mehl (Type 405)	500 ml Gemüsebrühe	50 ml Weißwein
200 g Sahne	300 g Erbsen, TK	Salz
Pfeffer	1 Bund Kerbel	

Für die Schnitzelchen:

6 EL Weizenmehl (Type 405)	8 EL Semmelbrösel	2 Eier (Größe M)
8 Schnitzel, (à ca. 70 g)	Salz, Pfeffer	6 EL Butterschmalz

Schalotten abziehen und fein würfeln. Spargel, Karotten, Mairübchen putzen bzw. schälen, abrausen und trockentupfen. Das Gemüse in gleich große Stücke schneiden. Kräuterseitlinge putzen und evtl. kleinschneiden.

Butter oder Öl (bis auf 1 EL) in einem Topf oder einer tiefen Pfanne erhitzen. Spargel, Karotten und Mairübchen darin nacheinander ca. 2-3 Minuten andünsten.

Übriges Butterschmalz ebenfalls erhitzen. Schalotten darin goldgelb andünsten. Pilze zugeben und weitere ca. 2-3 Minuten anbraten.

Das Gemüse mit Mehl bestäuben und gut verrühren. Brühe, Wein und Sahne nach und nach zugeben und einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 7-8 Minuten (je nach Geschmack) bissfest garen. Pilze und Erbsen (tiefgekühlt) ebenfalls zugeben und mitgaren.

Inzwischen für die Schnitzelchen Mehl und Semmelbrösel jeweils auf einen flachen Teller geben, Eier mit einer Gabel verschlagen und auf einen tiefen Teller geben.

Zum Braten 20 g Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Nacheinander 4 Schnitzelchen auf beiden Seiten mit Pfeffer und Salz würzen, in Mehl, Ei und Semmelbröseln panieren und im heißen Butterschmalz auf jeder Seite 2-3 Minuten braten und evtl. warmstellen und entfetten.

Restliche Schnitzel ebenso panieren, braten und warmstellen.

Kerbel (oder Koriander) abrausen, trockenschütteln und fein schneiden. Das Gemüse erneut abschmecken und mit dem Kerbel bestreuen.

Schnitzel mit dem Gemüse anrichten und sofort servieren. Dazu passen Salz- oder Bratkartoffeln. Tipp: Wer frische Morcheln findet oder günstig einkaufen kann, sollte Morcheln, statt der Kräuterseitlinge nehmen. Die Saison ist kurz und die feinen Pilze überzeugen mit einem feinen nussigen Aroma.

Martin Gehrlein am 09. Mai 2023