

## Gratiniertes Bärlauch-Schnitzel

### Für 2 Portionen

|                                    |                    |                 |
|------------------------------------|--------------------|-----------------|
| 4 Scheiben Schweinerücken (à 80 g) | 4 EL Crème-fraîche | 2 Eigelb        |
| 6-8 Blätter Bärlauch               | 1 Zitrone          | 15 Walnusskerne |
| 5 Scheiben Toastbrot               | Salz, Pfeffer      |                 |

Die Rinde des Toastbrots entfernen und das Toastbrot in einer Küchenmaschine fein mixen. Die Bärlauchblätter fein schneiden und die Walnusskerne grob hacken. Crème-fraîche und das Eigelb verrühren, mit dem Abrieb einer Zitrone, Bärlauch und den Walnüssen mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend etwa vier bis fünf Esslöffel des gemixten Toasts unterrühren, bis die Konsistenz der Masse ähnlich wie die eines Kartoffelpürees ist. Die Schweinerückenscheiben mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne mit wenig Pflanzenöl bei schwacher Hitze leicht anbraten, die Bärlauchmasse auf den Schnitzeln verteilen und bei 200 Grad Oberhitze (am besten mit Grillfunktion) drei bis vier Minuten im Backofen goldgelb gratinieren.

Alexander Herrmann am 20. Mai 2014