

Erdnuss-Schnitzel

Für zwei Personen

| | | |
|---------------------|----------------|------------------|
| 400 g Schweinelachs | 200 g Erdnüsse | 100 g Erdnussmus |
| 100 g Semmelbrösel | 50 g Mehl | 3 Eier |
| 1 Zitrone | Olivenöl | Butterschmalz |
| Salz | Pfeffer | |

Den Schweinelachs in dickere Scheiben schneiden und jeweils einen „Schmetterlingsschnitt“ machen (in der Mitte der Scheiben einschneiden, aber nicht durchschneiden). Die Scheiben auseinander klappen und mit einem Tropfen Öl zwischen zwei Klarsichtfolien legen. Das Fleisch mit einem Plattiereisen plattieren und wieder aus der Folie herausnehmen (wer kein Plattiereisen besitzt, kann es auch mit einem Stieltopf oder einer kleinen Pfanne machen).

Den Schweinelachs mit Salz würzen und das Erdnussmus mit Hilfe einer Spritztüte auf dem Fleisch gleichmäßig verteilen. Die beiden Hälften des Fleisches zusammenklappen und das Fleisch von außen mit Pfeffer würzen.

Die Erdnüsse in einem Mixer grob zerkleinern. Die Semmelbrösel hinzugeben und erneut durchmischen. Die Eier in eine flache Schüssel aufschlagen, mit einer Gabel oder einem Schneebesen verquirlen und mit Salz sowie dem Abrieb einer Zitrone würzen. Die zusammengeklappten Schweinelachse nun vorsichtig mehlieren, anschließend in der Eimasse und zum Schluss in der Erdnuss-Semmelbrösel- Mischung wenden.

Das Butterschmalz in einer Pfanne zum Schmelzen bringen und die Erdnussschnitzel darin goldgelb anbraten. Vor dem Servieren eine Minute auf einem Küchenpapier abtropfen und ruhen lassen. Dann die Schnitzel durchschneiden und anrichten.

Alexander Herrmann am 13. April 2015