

Kalb-Schnitzel-Sandwich

Für 2 Portionen

1 Baguette	2 Kalbsschnitzel	100 g Panchetta
60 g Thai-Spargel	40 g Rucola	20 g Senf
1 Zwiebel	Öl, Salz, Pfeffer	

Eine Pfanne erhitzen. Das Baguette aufschneiden und auf beiden Seiten mit Olivenöl einreiben. Auf den eingeölten Seiten in die Pfanne geben und kurz rösten. Kalbsschnitzel salzen und pfeffern, anschließend plattieren. Öl in einer weiteren Pfanne erhitzen und das Kalbschnitzel darin braten. Den Panchetta zum Brot geben und braten, bei Bedarf mehr Öl dazugießen. Die Enden des Thai-Spargels abschneiden und mit in der Pfanne braten. Die Enden des Rucolasalats entfernen und mit in die Pfanne geben. Die Zwiebeln abziehen, klein schneiden und ebenfalls in die Pfanne geben. Das Baguette aus der Pfanne nehmen, mit etwas Senf bestreichen und das Schnitzel darauf legen. Anschließend mit Rucola, Spargel, Zwiebeln und Panchetta belegen.

Steffen Henssler am 26. August 2013