

Kochen

Ludwig Heer

Mittwoch, 24.04.2024

Brezel-Schnitzel mit Frühlingsalat

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Zitronenmarmelade

3 Biozitrone
80 g Gelierzucker
20 g Vanillezucker

Für die Schnitzel

600 g Schweinerücken
oder 8 Schnitzel, à ca. 75 g
80 g Senf, mittelscharf
80 g Meerrettich, Glas
100 g Mehl
4 Eier (Größe M)
2 Brezeln, trocken
50 g Semmel- oder Pankobrösel
120 g Butterschmalz

Für den Salat

8 Kartoffeln, festkochend
oder vorwiegend festkochend
400 ml Gemüse- oder Geflügelbrühe
8 Stangen Spargel, grün
1 Salatgurke
1 Bund Radieschen
1 Bund Frühlingszwiebeln
1 Zwiebel, rot
1 Topf Basilikum
1 Bund Liebstöckel
1 Bund Dill
1 Bund Petersilie
1 Bund Schnittlauch
50 ml Olivenöl
30 ml Weißweinessig
1 Zitrone, der Saft davon

Außerdem

Zitronensaft, zum Auffüllen



Zubereitung:

- Für die Marmelade** Zitronen heiß abbrausen und trockenreiben. Die Schalen mit einem Zestenreißer abziehen oder dünn schälen und die Schale anschließend in feine Streifen schneiden. Die Zitrone danach dick schälen, sodass die weiße Haut entfernt wird. Filets ausschneiden, den Saft dabei auspressen. Zesten, Saft und Filets getrennt auffangen.
- Aufgefangenen Saft zu den Zitronenfilets, in einen Topf geben, evtl. auffüllen, es sollten insgesamt 100 g Saft ergeben.
- Gelierzucker, Vanillezucker und Zesten zugeben und bei geringer Temperatur ca. 15 Minuten köcheln lassen. Wer die Marmelade aufbewahren möchte, sollte sie direkt in sterilisierte Einmachgläser abfüllen. Wer sie umgehend verzehren möchte, braucht sie nur abkühlen zu lassen.

4. **Für den Salat** Kartoffeln, schälen, abbrausen, vierteln und in der Brühe ca. 10 Minuten weich kochen.
5. Spargel in 5 cm lange Stücke schneiden, in Salzwasser blanchieren und mit kaltem Wasser abschrecken.
6. Gurke und Radieschen abbrausen und trocknen. Gurke (nach Belieben) schälen und in Würfel oder Rauten schneiden. Radieschen vom Grün befreien und in Eckchen schneiden. Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Rote Zwiebel abziehen und ebenfalls in Ringe schneiden. Kräuter abbrausen und trocken schütteln. Schnittlauch in Röllchen schneiden, übrige Kräuter hacken.
7. Gemüse und Kräuter in eine Schüssel geben und alles gut mischen.
8. Die heißen Kartoffeln mit der Brühe zum Gemüse geben. Zitronensaft, Essig, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Zucker zugeben, abschmecken.
9. **Für die Schnitzel** Brezeln in einem Mixer fein mahlen und mit Semmelbröseln mischen.
10. Senf und Meerrettich verrühren, Eier aufschlagen und verquirlen.
11. Aus dem Schweinerücken 8 Scheiben schneiden (oder vom Metzger schneiden lassen) und diese möglichst dünn klopfen.
12. Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen, mit Senf-Meerrettich bestreichen. Anschließend erst in Mehl, dann in der Eimasse und abschließend in den Brezelbröseln wenden.
13. Butterschmalz portionsweise erhitzen. Schnitzel darin von beiden Seiten ca. 2-3 Minuten goldbraun braten.
14. Schnitzel herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
15. Schnitzel mit einem Klecks Zitronenmarmelade anrichten. Salat dazu servieren und genießen.