

PUTENSCHNITZEL MIT KRAUTSALAT UND KARTOFFELN

PUTENSCHNITZEL MIT KRAUTSALAT UND KARTOFFELN

Mögt ihr Krautsalat? Ich bin ja ein großer Fan davon, egal ob es dabei die frische Variante mit Essig ist, oder auch gerne mal so ein richtiger Cole Slaw mit Mayonaisedressing. Am allerliebsten mag ich Krautsalat zu Brathähnchen, wenn es aber mal etwas schneller gehen soll oder ein wenig leichtere Küche gefragt ist, dann ist diese Variante mit Putenschnitzel eine ganz wunderbare Alternative. Zu dem Putenschnitzel mit Krautsalat und Kartoffeln gab es dann noch kurz gebackene Cocktailtomaten und anstelle von Sour Cream habe ich einen unkomplizierten Skyr-Dip gezaubert. Die Putenschnitzel könnte man natürlich auch genau so gut auf dem Grill zubereiten und dazu ein paar Folienkartoffeln machen. So oder so – ein tolles Sommergericht!



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

2 Putenschnitzel

Pfeffer & Salz

1 TL Rapsöl

150g Skyr

15 Cocktailltomaten

Für die Kartoffelspalten:

250g Kartoffeln

1 TL Olivenöl

Pfeffer & Salz

1 kleine Zwiebel

Für den Krautsalat:

1/2 Weißkohl

2 TL Salz

1 Zwiebel

1 TL Kümmel

1 TL Zucker

2 TL Leinöl

2 EL Weißweinessig

ZUBEREITUNG:

Den Weißkohl und die Zwiebel von Hand oder mit der Küchenmaschine fein reiben. Das Salz darüber geben und alles sehr, sehr kräftig verkneten. Den Kohl 45 Minuten ziehen lassen. Den Kümmel mit dem Zucker im Mörser zerstoßen. Das Wasser aus dem Kraut pressen und den Salat mit dem Kümmel-Zucker Mix, Essig und Öl anmachen. Mit Pfeffer würzen und für gut 40-45 Minuten zum ziehen beiseite stellen.

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Kartoffeln und die Zwiebel vierteln, auf einem Backblech verteilen mit etwas Öl beträufeln und mit Pfeffer und Salz würzen. Alles einmal gut vermengen und das Backblech für 30-35 Minuten in den Backofen schieben bis die Kartoffeln gold-braun sind.

15 Minuten vor Ende der Garzeit das Öl für die Putenschnitzel in einer beschichteten Pfanne* erhitzen und die Putenschnitzel von beiden Seiten 2 Minuten scharf anbraten. Mit Pfeffer und Salz würzen, die Hitze reduzieren (hier Stufe 8 von 14) und die Schnitzel je nach Dicke ungefähr 6-8 Minuten fertig garen.

Die Cocktailltomaten halbieren und in eine kleine ofenfeste Form geben. Für die letzten 10 Minuten

mit zu den Kartoffelspalten in den Ofen schieben.

Den Skyr cremig rühren und mit Pfeffer und Salz würzen. Den Krautsalat mit Pfeffer, Salz und bei Bedarf etwas Essig abschmecken.

Die Kartoffeln, die Tomaten, die Putenschnitzel und den Krautsalat gemeinsam anrichten und einen Klecks Skyr-Dip mit auf den Teller geben. Den restlichen Skyr-Dip in einem extra Schälchen auf den Tisch stellen.

Guten Appetit!



BUNTE LAUCH-KARTOFFELPFANNE MIT SCHNITZELSTREIFEN

BUNTE LAUCH-KARTOFFELPFANNE MIT SCHNITZELSTREIFEN

Kurz vor dem Urlaub habe ich wie immer Ordnung im Kühlschrank geschaffen. Das Ergebnis war diese bunte Lauch-Kartoffelpfanne mit Schnitzelstreifen. Mit Paprika, Karotte, Mais, Lauch, Tomaten und Pilzen wird die Pfanne nicht nur bunt und frisch, sondern macht auch satt. Dabei sorgt eine Prise geräuchertes Paprikapulver für ein tolles Aroma und eine feine Schärfe. Wie sieht das bei euch aus wenn ihr verreist - plant ihr eure Einkäufe schon lange im Voraus, oder gibt es bei euch an den letzten Tagen auch immer bunt zusammengewürfelte Spontangerichte?



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

280g Kartoffeln

200g Schweineschnitzel

1/2 Lauchstange

1 Paprika

4-5 Champignons

3 Karotten

1 Zwiebel

150g Cocktailtomaten

2 TL Rapsöl

Pfeffer & Salz

1/2 TL geräuchertes Paprikapulver*

1/2 Bund Schnittlauch

ZUBEREITUNG:

1 TL Rapsöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Pilze in dünne Scheiben, den Lauch in Ringe und das Schnitzel in Streifen schneiden. Die Pilze anbraten bis sie Farbe bekommen. Dann das Fleisch und den Lauch dazu geben. Alles rundum scharf anbraten, mit Pfeffer und Salz würzen und auf einem Teller beiseite stellen. Die Tomaten halbieren und dazu geben.



Die Kartoffeln und die Karotten schälen und klein würfeln. Die Paprika entkernen und in Streifen

schneiden. Die Zwiebel schälen und würfeln. Das restliche Öl in die Pfanne geben und erhitzen. Dann zuerst die Kartoffeln und Karotten dazu geben und anbraten. Sobald die Kartoffeln etwas Farbe bekommen dürfen Zwiebel, Paprika und Mais mit in die Pfanne.



Das Gemüse mit Pfeffer und Salz würzen und mit einer Tasse Wasser ablöschen. Einen Deckel auf die Pfanne legen und alles einige Minuten sanft köcheln lassen. Das Fleisch mit den Pilzen und Tomaten untermengen und die bunte Kartoffel-Lauchpfanne mit Schnitzelstreifen mit dem geräucherten Paprikapulver abschmecken. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und ganz am Ende untermengen.

Auf passende Teller verteilen und sofort servieren.

Guten Appetit!



KALBSROULADE MIT STEINPILZEN UND BUTTER-REIS

KALBSROULADE MIT STEINPILZEN UND BUTTER-REIS

Es gibt diese stressigen Tage an denen einfach nix mehr schief gehen sollte. Und an einem von diesen Tagen war ich ziemlich sicher, dass ich mit der Panade von meinem Kalbsschnitzel nicht zufrieden sein würde - keine Ahnung warum, es war einfach so. Also musste das Kalbsschnitzel anderweitig verarbeitet werden und so bin ich auf die Kalbsroulade gekommen. Mit Steinpilzen,

Frischkäse und getrockneten Tomaten gefüllt, dazu einen mit Butter verfeinerten Reis und ein paar Zuckererbsen. Geht doch!



Zutaten für 2 Personen:

2 Kalbsschnitzel

Rapsöl

2 EL Frischkäse

1 gute Hand voll getrocknete Steinpilze

2 getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten

Pfeffer & Salz

1/2 Bund Petersilie

150g Zuckererbsen

Für den Reis:

100g Reis

Salz

1 großer EL Butter

1/2 Bund Petersilie

Zubereitung:

Die getrockneten Pilze in eine flache Schüssel geben und mit kochendem Wasser aufgießen. Dabei nur so viel Wasser verwenden wie nötig ist damit sie gut ziehen können. Die Kalbsschnitzel mit Frischkäse bestreichen und mit Pfeffer würzen. An einem Ende die in Öl eingelegte Tomate platzieren. Die Pilze aus dem Sud nehmen, etwas ausdrücken und auf den Schnitzeln verteilen. Den Steinpilzsud nicht verwerfen. Die Petersilie fein hacken und über die Pilze streuseln.



Von der Tomatenseite aus aufrollen und mit jeweils zwei Holzzahnstochern fixieren. In der Pfanne etwas Öl erhitzen und die Rouladen anbraten.



Wenn die Rouladen rundherum etwas Farbe bekommen haben...



... bastel ich aus doppelt gelegter Alufolie ein Päckchen und lege sie hinein. Den Pilzsud darüber gießen und das Päckchen verschließen. Für eine Stunde bei 160°C in den Ofen schieben.



Gegen Ende der Garzeit koche ich den Reis in Salzwasser gar. Ausreichend oft umrühren damit der Reis schön locker wird. Am Ende die Butter und die fein gehackte Petersilie untermengen.



Einen kleinen Topf Salzwasser aufkochen und die Zuckerschoten 3-4 Minuten lang darin blanchieren.

Die Rouladen aus dem Ofen holen und am Stück anrichten oder die Zahnstocher entfernen und die Kalbsrouladen in Scheiben aufschneiden.

Fleisch, Butter-Reis und Zuckerschoten gemeinsam anrichten. Die Rouladen mit etwas von dem Pilzsud beträufeln und sofort servieren.

Guten Appetit!



CORDON-BLEU MIT BIRNE UND CAMEMBERT

CORDON-BLEU MIT BIRNE UND CAMEMBERT

Wie gestern schon geschrieben habe ich Cordon-Bleu-technisch mal etwas Neues ausprobiert. Die Inspiration dazu kam aus einem Lust auf Genuss Heft. Cordon-Bleu mit Birne und Camembert anstelle von Schinken und Gouda. Am schwierigsten fand ich die Frage nach einer passenden Beilage. Ich habe mich dann für Kartoffelpüree und das Birnen-Carpaccio entschieden – dazu noch ein Klecks Preiselbeeren – perfekt...



ZUTATEN FÜR 2-3 PERSONEN:

3 Schweineschnitzel

1/4 Birne

3 Scheiben Camembert

2 Eier

Pfeffer & Salz

2 Tassen Semmelbrösel

Holzzahnstocher

Preiselbeeren

250g Schweineschmalz

Für das Birnen-Carpaccio:

1/2 Birne

1 EL Pinienkerne

30g Camembert

1 Hand voll Rucola

3 EL Zucker

50 ml Whiskey

1/2 Zimtstange

1 Vanilleschote

2 TL Balsamico Essig

Für das Kartoffelpüree:

120g Kartoffeln

Salz & Pfeffer

3 EL Butter

1 Prise Muskat

3-4 EL Sahne

ZUBEREITUNG:

Ich habe an der Fleischtheke direkt gesagt, dass die Schnitzel für Cordon-Bleu eingeplant sind und mir 3 besonders große und dünn geschnittene geben lassen. Die Schnitzel musste ich in diesem Fall also nicht mehr platt klopfen.

Auf die flach ausgelegten Schnitzel kommen je zwei dünne Scheibchen Birne und eine Scheibe Camembert.



Dann wird das Ganze zu einem Päckchen zusammen gelegt. Meine Päckchen erinnern diesmal ein bissl an Rouladen. Die Schnitzelpäckchen ziehe ich zuerst durch die verquirlten und mit Pfeffer & Salz gewürzten Eier, dann paniere ich sie in den Semmelbröseln.

Dabei wird jeder Schritt aufmerksam verfolgt:

Gibt's hier was für mich....?



Hier vielleicht....?



Oder hier drüben...?



Aber weiter geht's – jetzt müssen die Kartoffeln geschält, gewürfelt und in Salzwasser gar gekocht werden. Das Garen dauert in etwa 12 Minuten. In dieser Zeit erhitze ich das Schweineschmalz. Sobald es heiß ist kommen die Cordon-Bleus hinein und werden rundherum gold-braun ausgebacken. Die Hitze reduziere ich auf Stufe 6 von 9.

Für das Birnen-Carpaccio röste ich die Pinienkerne an und schneide den restlichen Camembert in dünne Scheiben. Dann gebe ich den Zucker, die der Länge nach halbierte Vanilleschote, den Whiskey, die halbe Zimtstange und den Balsamico Essig in eine kleine Pfanne und erhitze alles langsam bis sich der Zucker gelöst hat.

Wenn die Kartoffeln gar sind wird das Wasser abgegossen und die Kartoffeln gestampft. Die Butter dazugeben und mit dem Schneebesen zu einer glatten Masse rühren. Dann die Sahne einrühren und alles mit Pfeffer, Salz und einer Prise Muskat abschmecken.

Die Birne wird in hauchdünne Scheiben geschnitten und gut eine Minute in der Marinade geköchelt.



Nicht vergessen die Cordon-Bleus regelmäßig zu wenden. Dann richte ich schon mal den Rucola und den Camembert für das Carpaccio an und gebe einen Löffel Preiselbeeren auf jeden Teller. Ein kurzer Blick in die Runde – Kartoffelpüree: fertig, Birnen-Carpaccio: fertig, Cordon-Bleu: in einer Minute fertig. Super.

Also kommt auch das Kartoffelpüree auf den Teller und ich gebe das Birnen-Carpaccio auf das vorbereitete Rucola-Bett. Nicht vergessen die Pinienkerne und etwas von der warmen Marinade als Dressing darüber zu geben.



Als letztes hebe ich die Cordon-Bleus aus der Pfanne und lasse sie noch kurz darüber abtropfen.

Essen ist fertig!

Angeschnitten sieht das Cordon-Bleu dann so aus:



KALBSSCHNITZEL MIT BLUMENKOHL UND SAUCE HOLLANDAISE

Kalbsschnitzel mit Blumenkohl und Sauce Hollandaise

Kennt ihr das, wenn ihr auf etwas ganz bestimmtes Appetit habt? Bei mir war das in diesem Fall die Sauce Hollandaise. Sauce Hollandaise ist doch einfach zu lecker... Aber was passt zu dieser Jahreszeit dazu? Mit vernünftigem Spargel wird's wohl beim besten Willen nix mehr. Blumenkohl! Super, also habe ich Wiener Schnitzel, Salzkartoffeln und Blumenkohl mit selbst gemachter Sauce Hollandaise gekocht. Unglaublich lecker kann ich nur sagen.



Zutaten für 2 Personen:

2 Kalbsschnitzel (zusammen ca. 250g)

1 Ei

Pfeffer & Salz

1 Tasse Mehl

2 Tassen Semmelbrösel

250g Butterschmalz

200g Kartoffeln

1/2 Blumenkohl

Für die Sauce Hollandaise:

4 Eigelb

200g Butter (Zimmertemperatur)

2 EL Zitronensaft

3 EL Wasser

Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Bereiten wir doch zuerst einmal den Blumenkohl vor. Ich schneide den Strunk mit einem kleinen Messer von unten eng unter den Röschen heraus. Da es immer mal sein kann, dass sich im Kohl ein „Blinder Passagier“ versteckt lege ich die Blumenkohlröschen für 30 Minuten in kaltes Salzwasser.



Wenn niemand versucht hat zu fliehen, dann war unser Kohl wohl glücklicherweise unbewohnt.

Während der Kohl im Wasser liegt schäle ich die Kartoffeln und schneide sie in Würfel. Damit sie nicht im Weg herum liegen kommen sie ebenfalls direkt in einen Topf mit kaltem Salzwasser. Da die Sauce Hollandaise gleich meine volle Aufmerksamkeit beanspruchen wird bereite ich kurzerhand auch die Schnitzel vor. Die Dame an der Fleischtheke von meinem Lieblings-Kaisers hat mir die Schnitzel bereits hauchdünn geschnitten, ich muss sie also nicht klopfen, sondern kann sie direkt panieren. Dafür stelle ich mir 3 tiefe Teller bereit. Im ersten verquirle ich ein Ei mit Pfeffer und Salz, in den Zweiten kommt das Mehl und in den Dritten die Semmelbrösel. Dann ziehe ich die Schnitzel durch das Ei, paniere sie mit Mehl, ziehe sie wieder durch das Ei und paniere sie mit Semmelbröseln. Dort dürfen sie bis zu ihrem Einsatz ruhen.

Jetzt bringe ich die Töpfe mit Blumenkohl und Kartoffeln zum kochen. Beide brauchen ungefähr 15 Minuten. Als Vorbereitung gebe ich auch schon den Butterschmalz in die kalte Pfanne in der ich später die Schnitzel braten möchte.

Ab hier kommt der Teil des Gerichts wo ich in der Küche nicht gestört werden will. Sauce Hollandaise ist kein Zauberwerk, aber man muss aufmerksam sein. Ansonsten kann ich nur sagen: keine Angst – das bekommt ihr auf jeden Fall hin!

Ich habe mir extra ein kleines Metallschälchen für Arbeiten im Wasserbad geholt (seit dem muss ich mir immer anhören das wäre ein Futternapf), ein Keramischälchen geht natürlich auch.



Ich gebe die Butter (die bereits Zimmertemperatur haben sollte) in eine kleine Pfanne und lasse sie bei niedriger Hitze (Stufe 3 von 9) zerlaufen. Dann stelle ich sie kurz zum Abkühlen beiseite.



Während die Butter abkühlt trenne ich die Eier. Das Eigelb wird mit etwas Pfeffer und Salz verquirlt. Dazu kommen 3 EL Wasser und der Zitronensaft.



Jetzt kommt das Schüsselchen in ein Wasserbad wo ich es bei mittlerer Hitze langsam erwärme (Stufe 6 von 9). Nebenbei stelle ich jetzt auch die Herdplatte mit der Butterschmalzpfanne für die Schnitzel an (auf höchster Stufe). Sobald das Fett heiß ist kommen die Schnitzel hinein. Die dürfen bei weiterhin höchster Hitze von jeder Seite 2 Minuten ausbacken.



Das Ei lasse ich von jetzt an nicht mehr aus den Augen, es darf auf keinen Fall gerinnen! Also immer schön mit dem Schneebesen mixen. Sobald es lauwarm ist wird das Ganze mit dem Stabmixer aufschlagen bis es von der Konsistenz cremig wird.



Wenn es so weit ist hole ich es aus dem Wasserbad und gebe zuerst löffelweise und unter ständigem Rühren die Butter dazu. Wenn ungefähr die Hälfte der Butter ein gerührt ist gieße ich den Rest aus der Schüssel langsam und weiterhin unter ständigem Rühren dazu. Wenn die gewünschte Konsistenz erreicht ist mixe ich die Sauce Hollandaise noch einmal mit dem Stabmixer auf. Jetzt ist sie perfekt cremig! Bei Bedarf noch mit Pfeffer, Salz oder Zitronensaft abschmecken.



Gleichzeitig sollten jetzt auch die Schnitzel und das Gemüse fertig sein. Die Schnitzel kommen auf einen Teller, Kartoffeln und Blumenkohl werden abgegossen. Beides wird mit den Schnitzeln angerichtet. Die Sauce Hollandaise gebe ich über den Blumenkohl und die Kartoffeln. Den Rest der Sauce stelle ich mit auf den Tisch. So kann sich jeder bei Bedarf nach nehmen... und ich kann nur sagen: Hm... ist die lecker! Aber was erwartet man auch anderes von einer Sauce die zu 90% aus Butter besteht?! Daran wollen wir aber jetzt nicht denken – deshalb:

Lasst es euch schmecken!



KALBSSCHNITZEL MIT POLENTA UND TOMATE-MOZZARELLA

KALBSSCHNITZEL MIT POLENTA UND TOMATE-MOZZARELLA

Wie schon zuvor im Rezept für Tomate-Mozzarella wie in Radda in Chianti erwähnt, durfte der Tomate-Büffel-Mozzarella Salat ein Kalbsschnitzel und Polenta begleiten. Das hat super zusammen gepasst und wurde in kürzester Zeit ratz-fatz verputzt.



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

2 Kalbsschnitzel (ca. 300g)

1 Ei

1-2 Tassen Paniermehl

250g Schweineschmalz oder Butterschmalz

Salz & Pfeffer

120 g Polenta

1/2 L Wasser

3 EL Butter

1/2 Zitrone

etwas Petersilie

200g Büffel-Mozzarella

5-6 Aroma-Tomaten

3 EL sehr gutes Olivenöl

2-3 TL sehr guter, alter Balsamico

etwas Basilikum

ZUBEREITUNG:

Da alles an diesem Rezept super schnell geht bereite ich zuerst die Tomaten Platte mit dem Büffel-Mozzarella vor. Dazu alle Tomaten in Scheiben schneiden und auf dem Teller auslegen, den grob gewürfelten Büffel-Mozzarella mittig darauf platzieren und die ganze Geschichte mit etwas

Basilikum dekorieren.

Jetzt bringe ich für die Polenta das gesalzene Wasser zum kochen. Wenn es anfängt zu blubbern lasse ich die Polenta unter ständigem Rühren ein rieseln. Nach Packungsanleitung (bei mir 10 Minuten) bei niedriger Hitze köcheln lassen.

Als nächstes schlage ich für die Kalbsschnitzel das Ei in einen tiefen Teller und verquirle es mit Salz und Pfeffer. Durch diesen Mix ziehe ich die Kalbsschnitzel und lege sie dann in das Paniermehl. Dort dürfen sie kurz ruhen während ich das Fett für zum Ausbacken in einer ausreichend großen Pfanne schmelze. Wenn es heiß genug ist lege ich die Schnitzel in die Pfanne. Nach 2 Minuten wende ich sie einmal, die Panade sollte jetzt auf einer Seite gold-braun sein, und lasse sie auch von der anderen Seite 2 Minuten braten.

Zur Polenta kommt jetzt noch reichlich Butter. Die wird gleichmäßig ein gerührt. Dann richte ich die Polenta und das Kalbsschnitzel mit einem Stück Zitrone und der fein gehackten Petersilie auf dem Teller an. Der Tomaten-Büffel-Mozzarella Salat wird mit Salz und Pfeffer gewürzt und mit Olivenöl und Balsamico beträufelt. Dann kann sich jeder selbst etwas davon auf den Teller nehmen.

Lasst es euch schmecken!



Dazu gab es übrigens eine Flasche sehr guten 2010er Cabernet Franc (Groot Constantina) den wir noch von der Grünen Woche gebunkert haben.



KALBSSCHNITZEL MIT GNOCCHI IN PARMESAN-WEIN-SAUCE

KALBSSCHNITZEL MIT GNOCCHI IN PARMESAN-WEIN-SAUCE

Nachdem ich die Gnocchi in rosa Sauce in der Mittagspause bei dem italienischen Spezialitäten Kaufhaus um die Ecke gegessen habe war klar: die will ich auch machen. Da meine bessere Hälfte ohne Fleisch aber ganz furchtbar traurig wäre habe ich hier ein schnelles Kalbsschnitzel dazu gezaubert und das hat auch wunderbar gepasst. So richtig rosa ist meine Sauce zwar nicht geworden – eher orange, aber geschmeckt hat sie genauso gut. Habt ihr jetzt Lust auf ein Kalbsschnitzel mit Gnocchi in Parmesan-Wein-Sauce? Dann probiert dieses Rezept unbedingt aus!



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

2 Kablbsschnitzel (je 150-200g)

1 Ei

Pfeffer & Salz

2 Tassen Paniermehl

250g Schweineschmalz

1/4 Zitrone

Für die Gnocchi:

250g Kartoffeln (mehlig kochend)

180g Mehl (Doppelgriffiges Weizenmehl No°405)

25g Gries (Hartweizen)

Für die Sauce:

200 ml Wein (Rosé)

100g Parmesan

50 ml Gemüfefond oder leichte Brühe

Pfeffer & Salz

2 TL Mehl

etwas frische Petersilie

ZUBEREITUNG:

Für die Gnocchi schäle ich die Kartoffeln, würfel sie klein und koche sie in einem Topf mit Salzwasser bis sie gar sind. Abgießen und kurz abkühlen lassen.

In dieser Zeit bereite ich die Schnitzel vor. Da die bereits ganz dünn geschnitten sind verzichte ich darauf sie noch platt zu klopfen und ziehe sie direkt durch ein verquirltes, mit Pfeffer und Salz gewürztes Ei. Dann lege ich sie ins Paniermehl und lasse sie dort ruhen bis sie an der Reihe sind.

Jetzt werden die etwas abgekühlten Kartoffeln gestampft und mit Mehl und Grieß zu einem gleichmäßigen Teig verknetet. Ich nehme hier mehr Mehl als wenn ich die Gnocchi direkt in der Pfanne brate damit sie mir beim kochen nicht zerfallen. Den Teig forme ich zu einem 1-2 cm dicken Röllchen, dieses schneide ich in mehrere Portionen und aus jedem Teigteilchen forme ich eine

schöne Gnocchi und drücke mit der Gabel eine „Saucen-Haftungsrille“ hinein. Dann setze ich für die Gnocchi einen Topf mit Salzwasser auf.

In dieser Zeit schmelze ich in einer Pfanne den Schweineschmalz in dem ich die Schnitzel ausbacken möchte.

In einem kleinen Topf koche ich den Wein auf und lasse ihn etwas einreduzieren.

Dann geht's los: die Gnocchi kommen für ca. 6 Minuten ins Salzwasser. Nicht sprudelnd kochen, das bekommt ihnen nicht so gut.

Die Schnitzel kommen in die Schmalzpfanne. Dort darf es von jeder Seite 2 bis max. 3 Minuten ausbacken. Es darf auf keinen Fall zu trocken werden, aber die Panade sollte schon eine schöne gold-gelbe Farbe bekommen.

Der Parmesan wird in den Käse gebröseln. Dazu kommt der Gemüsefond. Alles aufkochen und mit etwas Salz und etwas mehr Pfeffer würzen. Abschmecken und je nach Konsistenz noch 1-2 TL Mehl schnell einrühren. Mache ich sonst eigentlich selten, hat dem Geschmack hier aber kein Bisschen geschadet.

Die Gnocchi abgießen und ausreichend Sauce darüber geben. Das Schnitzel mit auf den Teller legen und zusammen mit etwas Petersilie und einer Zitronenspalte anrichten.

Guten Appetit!

SELBSTGEMACHTES CORDON BLEU MIT POMMES UND SALAT

SELBSTGEMACHTES CORDON BLEU MIT POMMES UND SALAT

Cordon Bleu ist eine feine Sache - nur mit der Fertigvariante kann ich nicht allzuviel anfangen. Ist aber kein Problem, so ein Cordon Bleu ist ruck-zuck selbst gemacht. Und wo ich schon mal dabei bin schnitze ich auch gleich ein paar Pommes dazu. Beides ist recht gehaltvoll, deshalb gibt es dazu einen bunten Salat mit Joghurtdressing.



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

Für die Cordon Bleus:

3 Schweineschnitzel (zusammen ca. 350g)

1 große Scheibe Kochschinken

2-3 Scheiben Gouda

2 Eier

Pfeffer & Salz

3 Tassen Paniermehl

250g Schweineschmalz (oder auch Gänseschmalz)

3 Holzspießchen

Für die Pommes:

400g Kartoffeln (nicht zu klein)

500g Schweineschmalz (oder auch Gänseschmalz)

1/2 TL Salz

1 TL Paprikapulver

1 Prise Cayennepfeffer

Für den Salat:

1 Hand voll Rucola

1 Hand voll Babysalatmix oder Feldsalat

1 rote Paprika

3 EL Mais

3 Tomaten

100g Joghurt

etwas frisch gehackte Petersilie

Pfeffer & Salz

1/2 TL Paprikamark

1 Spritzer Zitronensaft

ZUBEREITUNG:

Ein Cordon Bleu macht kaum mehr Arbeit als ein Schnitzel. Zuerst lege ich die Schweineschnitzel flach auf dem Holzbrett und klopfe sie mit der glatten Seite vom Fleischhammer flach. Dann kommt auf jedes Schnitzel ein Scheibchen Käse das ungefähr der halbe Schnitzel bedeckt und ein ungefähr genau so großes (doppelt gefaltetes) Scheibchen Kochschinken.



Die Schnitzel werden jetzt zusammengeklappt und am offenen Ende mit einem Holzspießchen fixiert.



Jetzt bereite ich zwei tiefe Teller vor. In einen kommen die verquirlten Eier mit etwas Pfeffer und Salz, in den anderen das Paniermehl. Dann werden die Schnitzel-Pakete zuerst durch das Ei gezogen und dann paniert. Im Paniermehl lasse ich sie kurz ruhen damit sich eine stabile Panade bildet.



Die vorbereiteten Cordon Bleus stelle ich kurz beiseite und mache mit den Pommes weiter. Dafür werden die Kartoffeln geschält und in ca. 1 - 1,5cm breite Stifte geschnitten (je nach Geschmack dicker oder dünner).



In einem kleinen Topf erhitze ich den Schweineschmalz. Sobald das Fett heiß ist gebe ich die Kartoffeln mit der Schaumkelle hinein. Sie brauchen jetzt ungefähr 10-12 Minuten.



Die Cordon Bleus brauchen ungefähr genau so lange, deshalb wird auch hier in der Pfanne den Schweineschmalz und gebe die Cordon Bleus hinein sobald es heiß ist. Von beiden Seiten kurz scharf anbraten, dann die Temperatur etwas reduzieren damit die Panade nicht verbrennt (hier Stufe 6 von 9). Von jeder Seite ungefähr 4-5 Minuten braten lassen.



Während jetzt alles auf dem Herd ist kümmer ich mich schnell um den Salat. Dazu einfach alles abwaschen, den Salat trocken schleudern, Paprika und Tomaten in Würfel schneiden und den Mais dazugeben. Für das Dressing verrühre ich den Joghurt mit Paprikamark, gebe die fein gehackte Petersilie dazu, würze mit Pfeffer und Salz und schmecke am Ende mit einem Spritzer Zitronensaft ab. Salat und Dressing sind damit fertig.

Jetzt hole ich die Pommes mit der Schaumkelle aus dem Frittier-Topf, lasse sie kurz über dem Topf abtropfen und gebe sie in eine Schüssel. In einem kleinen Schälchen stelle ich das Pommessalz her. Dazu einfach Salz, Paprikapulver und eine Prise Cayennepfeffer vermischen. Das Pommessalz über die Pommes geben und gut durchrütteln bis alle Pommes etwas abbekommen haben.

Cordon Bleu, Pommes und Salat anrichten. Den restlichen Salat und das Dressing mit auf den Tisch geben. Dazu je nach Geschmack noch Ketchup, Mayonnaise oder andere Dips und Saucen anbieten.

Lasst es euch schmecken!



ÜBERBACKENES TOMATENSCHNITZEL MIT GURKENSALAT

ÜBERBACKENES TOMATENSCHNITZEL MIT GURKENSALAT

In dieser Variante gab es das überbackene Tomatenschnitzel mit Gurkensalat und einem Spiegelei. Das Ganze hat knapp 10-15 Minuten gedauert. Wer etwas mehr Zeit einplant kann dazu auch wunderbar Reis, Kartoffeln, Kartoffelpüree oder Pommes zaubern. So oder so - wenig Aufwand für ein leckeres Essen. Man kann übrigens sowohl Schweine- als auch Putenschnitzel verwenden.



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

2 Schnitzel, Schwein (hier) oder Pute (je ca. 100g)

1 Tomate

Olivenöl

Pfeffer & Salz

1 handvoll geriebener Gouda

ein paar Blätter frisches Basilikum

1/2 Salatgurke

2 TL Olivenöl für die Gurken (oder ein gutes Aromaöl)

2 TL Crema die Balsamico mit Feigengeschmack

2 Eier – oder eine andere Beilage

ZUBEREITUNG:

Das Schnitzel klopfe ich ein wenig flach und würze es von beiden Seiten mit Pfeffer und Salz. In einer großen Pfanne wird das Olivenöl erhitzt. Die Tomaten schneide ich in Scheiben.

Sobald das Öl in der Pfanne heiß ist lege ich die Schnitzel hinein und brate sie von beiden Seiten 1/2 Minute scharf an. Die Temperatur reduzieren (hier Stufe 6 von 9) und die Tomatenscheiben in die Pfanne legen. Nicht wenden! Nach 1 Minute sollte die Tomate die Hitze angenommen haben, dann lege ich sie auf die Schnitzel.



Jetzt reibe ich über jedes Schnitzel ca. 1/2 handvoll Gouda. Aufpassen, dass nichts anbrennt und warten, bis der Gouda zerlaufen ist.

Jetzt die Spiegeleier mit in die Pfanne geben (mit Pfeffer und Salz würzen) und die Gurken in dünne Scheiben schneiden. Die Gurkenscheiben direkt auf dem Teller anrichten und mit Pfeffer und Salz würzen. Dann auf jedem Teller 1 TL Öl (Sorte je nach Geschmack) und etwas Crema die Balsamico mit Feigengeschmack (oder anderem Frucht-Aroma) darüber geben.

Sobald der Käse auf den Schnitzeln zerlaufen ist können die Schnitzel mit auf den Teller. Für das Ei bei Bedarf nochmal kurz die Temperatur erhöhen. Zum Schnitzel ein paar Basilikumblätter anrichten, das schmeckt in der Kombination ganz wunderbar. Das fertige Spiegelei mit auf den Teller geben.

Schnell und gut!

SPARGEL MIT SAUCE HOLLANDAISE, SCHWEINESCHNITZEL UND SALZKARTOFFELN

SPARGEL MIT SAUCE HOLLANDAISE, SCHWEINESCHNITZEL UND SALZKARTOFFELN

Der absolute Spargelklassiker – ich finde er sollte in meiner Rezeptsammlung nicht fehlen. Mit nicht paniertem Schweineschnitzel genau so lecker wie mit Wiener Schnitzel, dazu Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise oder braune Butter. Hier meine Variante(n).



Zutaten für 2 Personen:

2 Schweineschnitzel (je ca. 100-150g)

Olivenöl

200-300g Kartoffeln

1 paar Zweige Petersilie

Pfeffer & Salz

Für die Sauce Hollandaise:

3 Eigelb

200g Butter

3 EL Wasser

1 EL Zitronensaft

Pfeffer & Salz

1 kg Spargel

2 TL Salz

2 TL Zucker

Zubereitung:

Der Spargel braucht mit 20-25 Minuten ein ganz klein wenig länger als die Kartoffeln, deshalb schäle ich zuerst sehr ordentlich den Spargel und schneide das unterste Stück (ca. 1 cm) ab. Die Spargelstangen lege ich in einen flachen Topf und bedecke sie knapp mit Wasser. Dazu gebe ich 2 TL Salz und 2 TL Zucker. Das Ganze koche ich kurz sprudelnd auf und reduziere dann die Hitze (Stufe 5 von 9).



Jetzt schäle ich die Kartoffeln und schneide sie in Würfel. Mit Salzwasser in einen Topf geben und kochen bis die Kartoffeln gar sind.

Die Zubereitung von der Sauce Hollandaise ist wirklich leichter als man denkt. Zuerst lasse ich die Butter in einem kleinen Topf zerlaufen ohne sie wirklich stark zu erhitzen (Stufe 4 von 9). Sobald die Butter fast vollständig zerlaufen ist nehme ich den Topf von der Herdplatte und stelle ihn zum Abkühlen beiseite. Jetzt trenne ich die Eier und gebe das Eigelb in ein kleines Schüsselchen. Mit 3 EL Wasser, Zitronensaft, Pfeffer und Salz mit dem Schneebesen vermischen. Dann kommt das Schüsselchen in ein Wasserbad wo ich es bei mittlerer Hitze langsam erwärme (Stufe 6 von 9). Das

Ei jetzt am besten nicht mehr aus den Augen lassen und immer schön mixen. Sobald es lauwarm ist mit dem Stabmixer aufschlagen bis es von der Konsistenz cremig wird. Das Schälchen aus dem Wasserbad nehmen – ihr habt es fast geschafft, jetzt kann kaum noch etwas schiefgehen.

Kurz die Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit einem Schuß Olivenöl anbraten.

Zurück zur Sauce Hollandaise. Löffelweise die zerlassene Butter einrühren (wieder mit dem Schneebesen). Nach jedem Löffel ordentlich umrühren bis wieder eine gleichmäßige Crème entstanden ist. Wenn die Hälfte der Butter eingerührt ist den Rest vorsichtig und unter durchgehendem Rühren aus dem Topf in die Schale geben. Sobald die Konsistenz gefällt abschmecken und je nach Geschmack noch mit etwas Pfeffer, Salz oder Zitronensaft verfeinern. Beiseite stellen.



Die Kartoffeln abgießen und den Spargel aus dem Wasser heben. Etwas Petersilie fein hacken und über die Kartoffeln geben. Mit dem Schnitzel zusammen anrichten und ein paar Löffel Sauce Hollandaise über den Spargel geben. Die restliche Sauce Hollandaise im Schälchen auf den Tisch stellen.

Essen ist fertig – guten Appetit!

P.S.:

Reste Essen am späten Abend, die bessere Hälfte hat noch Hunger – ich habe noch ein Schnitzel übrig und brate es mit Pfeffer und Salz gewürzt in etwas Olivenöl an. Dazu kommen die restlichen Salzkartoffeln und Spargelstangen mit in die Pfanne. Alles zusammen von allen Seiten anbraten bis das Schnitzel fertig ist.



Mit etwas Butter servieren. Sauce Hollandaise kann man leider nicht aufwärmen, sie gerinnt dann oder zerreißt (Fett und Ei Bestandteile trennen sich).

