

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

KALBSSCHNITZEL MIT KÜRBIS UND BRATKARTOFFELN

ZUTATEN:

400 g kleine fest kochende Kartoffeln, (z. B. Amandines oder Raclette)
Salz
200 g Hokkaido-Kürbis
30 g Zwiebeln
40 g Rohess-Speck, gewürfelt
10 g Butter

ZUTATEN:

50 g Kürbiskerne
Zucker
Salz, Pfeffer
100 g Paniermehl
4 dünne Kalbsschnitzel, (à ca. 80-100 g)
2 Bio-Eier
50 g Mehl
etwas Bratbutter

ZUBEREITUNG

Kartoffeln waschen, ungeschält in Salzwasser ca. 18 Minuten kochen, in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Kartoffeln noch warm pellen und kalt stellen.

Kürbis putzen, das Innere und die Kerne mit einem Löffel entfernen. Kürbis quer in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln und Speck in feine Streifen schneiden.

Für die Schnitzel Kürbiskerne in einer beschichteten Pfanne mit 1 Prise Zucker und Salz würzen und goldbraun rösten. Kürbiskerne abkühlen lassen, danach grob hacken.

Kürbiskerne mit den Semmelbröseln mischen. Kartoffeln in Scheiben schneiden.

Schnitzel zwischen Klarsichtfolie flach klopfen. Eier verquirlen.

Schnitzel mit Salz würzen, danach erst im Mehl wenden, dann durch die Eier ziehen und in der Bröselmischung wenden, dabei leicht andrücken.

Bratbutter oder Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Kartoffeln darin bei starker Hitze 4-5 Minuten braten. Kartoffeln erst dann wenden, wenn die Unterseite knusprig und goldbraun ist!

Zwiebeln und Speck auf den Kartoffeln verteilen, durchschwenken und weitere 4-6 Minuten braten.

Sobald Zwiebeln und Speck leicht gebräunt und knusprig sind, Kürbis auf den Kartoffeln verteilen, mit etwas frischen Thymian-Blättchen, Salz und Pfeffer würzen und weitere 6-8 Minuten braten. Butter zum Schluss zugeben.

Schnitzel in in der Bratbutter bei mittlerer bis starker Hitze 2-3 Minuten von beiden Seiten goldbraun und knusprig braten. Schnitzel dabei öfter mithilfe eines Löffels mit der heißen Bratbutter begießen.

Gebackene Schnitzel auf Backpapier im vorgeheizten Backofen bei 80-100 Grad (Gas 1, Umluft nicht empfehlenswert) warm halten. Die Kartoffeln mit dem Schnitzel anrichten und mit einem Zweig Zitronenthymian garnieren.