

Vincent Klink: Pumpernickel-Kalbs-Schnitzel mit Thymian und Kräuter-Sauce

 happy-mahlzeit.com/2021/08/18/vincent-klink-pumpernickel-kalbs-schnitzel-mit-thymian-und-kräuter-sauce

Für 4 Personen

Für die Kräuter-Sauce:

- 1 Bund gemischte Kräuter, Typ "Frankfurter Grüne Soße": Petersilie, Borretsch, Kresse, Sauerampfer, Kerbel, Pimpinelle, Schnittlauch
- 1 Bio-Zitrone
- 2 TL Kapern
- 2 Sardellenfilets
- 2 EL Senf
- 250 ml kaltgepresstes Olivenöl
- Meersalz
- Pfeffer

Für die Schnitzel:

- 4 Kalbs-Schnitzel á ca. 125 g, auch gut: Kalbsrücken
- 2 Scheiben trockener Pumpernickel
- 100 g Semmelbrösel
- 4 EL Mehl
- 2 Eier, Größe M
- 2 TL getrockneter Thymian
- 200 g Butterschmalz
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Kräuter abspülen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Von der Zitrone etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Kapern, Sardellenfilets, Senf, Zitronenschale, Zitronensaft, Olivenöl und die Kräuter in einem Mixer pürieren. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken, evtl. noch etwas Zitronensaft zugeben.

Semmelbrösel und getrockneten Pumpernickel fein mahlen dann den getrockneten Thymian darunter mischen.

Die Schnitzel mit einem Plattierisen dünn klopfen. Mehl und Pumpernickelbrösel getrennt voneinander auf flache Teller geben. Eier in einem tiefen Teller verquirlen. Die Schnitzel nacheinander im Mehl wenden und etwas abklopfen. Danach durchs geschlagene Ei ziehen, etwas abschütteln, in die Brösel-Thymian-Panade legen und wenden. Nicht andrücken! Beim Herausnehmen leicht schütteln, damit loses Brot abfällt.

Butterschmalz erhitzen, die Schnitzel darin bei geringer Hitze goldbraun braten, herausnehmen und mit der Kräuter-Sauce servieren.

Dazu passt Baguette.

Tipp:

Das Schnitzfleisch sollte etwas feucht sein. So entstehen die berühmten Blasen zwischen Kruste und Fleisch, man spricht von soufflierten Schnitzeln.

Rezept: Vincent Klink

Quelle: echt gut! Klink & Nett vom 9. April 2016

Episode: Frühlingsfrische Kräuter-Saucen