

Münchner Brezen-Schnitzel mit Brot- und Gurken-Salat

😊 happy-mahlzeit.com/2021/08/22/muenchner-brezen-schnitzel-mit-brot-und-gurken-salat

Zutaten für 2 Personen

Für die Schnitzel:

- 1 Schweinefilet à 350 g
- 2 EL Brezen-Brösel
- 2 EL Mehl
- 1 Ei
- 2 EL süßer Senf
- 1 Stange Meerrettich à 4 cm
- 4 EL Butterschmalz
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für den Gurken-Salat:

- 1 Gurke
- 1 Schalotte
- 2 EL Weißweinessig
- 5 EL Sahne
- 1 TL Zucker
- 1/2 Bund Dill
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für den Brot-Salat:

- 4 Scheiben Graubrot
- 1/3 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 Bund glatte Petersilie
- 25 g getrocknete Tomaten in Öl
- 10 Cherrytomaten
- 2 EL Balsamico-Essig
- 3 Zweige Thymian
- 3 Zweige Rosmarin
- 3 Zweige Salbei
- 30 ml Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Den Backofen auf 150°C Umluft vorheizen.

Für den Brot-Salat Cherrytomaten mit Petersilie, Thymian, Rosmarin und Salbei auf ein Backblech geben und mit reichlich Olivenöl ca. 15 Minuten backen.

Für den Gurken-Salat die Gurke schälen und in dünne Scheiben hobeln. Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen, leicht durchkneten, ziehen lassen und nach etwa 8 Minuten den Sud abgießen. Die Schalotte abziehen, fein würfeln und mit Essig und Sahne zu den Gurken geben. Dill abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und unterheben.

Für die Schnitzel etwa 3 cm dicke Medaillons vom Filet schneiden, in diese jeweils eine Tasche schneiden und zum Schmetterling auslegen. Die Schnitzel mit einem Plattiereisen dünn klopfen, salzen, pfeffern und jeweils beidseitig dünn mit süßem Senf und geriebenem Meerrettich bestreichen. Aus Mehl, verquirlten Eiern und Semmelbrösel eine Panierstraße bereitstellen. Die Schnitzel zunächst mehlieren, dann durch das Ei ziehen und mit Brezen-Bröseln panieren.

Tomaten mit Kräutern aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und halbieren. Das Brot in Würfel schneiden und im Ofen goldgelb rösten. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln, getrocknete Tomaten grob hacken und mit Zwiebeln und Knoblauch zu den Ofentomaten geben. Krosse Petersilie, Thymian, Salbei und Rosmarin fein hacken. Mit Essig und Öl abschmecken. Kräftig salzen und pfeffern.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin von beiden Seiten ca. 2 Minuten goldgelb ausbacken.

Das Brot aus dem Ofen nehmen und zu den gewürzten Tomaten geben. Das Münchner Brezen-Schnitzel mit Brot- und Gurken-Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Rezept: Thomas Heiduk

Quelle: Die Küchenschlacht vom 29. August 2016

Episode: Leibgerichte