

Schnitzel mit Schinken

dazu Gemüse und Kartoffelplätzchen



Zutaten für 4 Personen:

Für die Kartoffeln

800 g Kartoffeln mehlig kochend
Salz
2 Eigelbe
2 EL saure Sahne
Muskat
Mehl nach Bedarf
Öl zum Braten

Für die Schnitzel

4 dünne, magere Schweineschnitzel à
150-170 g
Pfeffer schwarz, grob zerstoßen
8 Scheiben luftgetrockneter Schinken
dünn geschnitten
Rapsöl zum Braten
1 EL Honig
2 TL Butter

Für das Gemüse

4 Frühlingszwiebeln
8 getrocknete Tomaten
500 g Prinzessbohne
1 Bund Thymian
Pfeffer aus der Mühle
1 EL Butter
1 EL Öl

Rezept:

Die Kartoffeln waschen und in reichlich Salzwasser garen (oder mit einem Dämpfeinsatz dämpfen). Die Kartoffeln pellen und heiß durch die Kartoffelpresse drücken. Mit Eigelb, saurer Sahne, Salz, Pfeffer und wenig Mehl verrühren. Auf bemehlter Arbeitsfläche zu einer dicken Wulst formen und Scheiben abschneiden. Diese mit bemehlten Händen etwas nachformen, so dass gleichmäßige Küchlein entstehen.

In einer beschichteten Pfanne mit reichlich Öl goldgelb backen.
Im Ofen bei 120°C warm halten.

Für das Gemüse die Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Die Tomaten klein würfeln. Den Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen, fein hacken. Die Bohnen putzen, gegebenenfalls die Enden abknipsen und den Fäden ziehen, in kochendem Salzwasser ca. 8 Min. garen, abgießen und abtropfen lassen. Die Butter mit dem Öl erhitzen und die Lauchzwiebeln darin anschwitzen. Die Tomaten und die Bohnen zugeben, schwenken, mit Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Fleisch zwischen zwei Folie klopfen. salzen, Pfeffern und mit den Speckscheiben umwickeln, diese mit Holzspießchen feststecken.

Im heißen Öl je Seite ca. 2 Min. braten. Honig und Butter zugeben und das Fleisch kurz karamellisieren.

Mit dem Gemüse und den Kartoffeltalern auf Tellern anrichten und servieren.