

Gefüllte Bauernschnitzel aus der Pfanne

Zutaten für 4 Personen

- 4 Kalbsschnitzel aus der Oberschale (à 170 g; alternativ Schweineschnitzel)
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 4 Scheiben Bergkäse
- 4 Scheiben Alpkäse
- 1 EL Honig-Senf
- 4 EL Weizenmehl (Type 405)
- 2 Eier
- 3 EL Paniermehl
- 3 EL gemahlene Haselnusskerne
- 3 EL Butterschmalz

Zubereitung

Kalbsschnitzel am besten zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie legen und vorsichtig leicht flach klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Je eine Scheibe Bergkäse und je eine Scheibe Alpkäse auf das Fleisch legen, den Senf darauf streichen, zusammenklappen, sodass die Füllung gut umschlossen ist, und die Enden mit ein bis zwei Holzspießchen zusammenstecken.

Mehl auf einen Teller streuen, Eier in einer Schale verquirlen und das Paniermehl mit den Haselnüssen in einer weiteren Schale vermischen. Die gefüllten Schnitzel zuerst im Mehl und dann im Ei wenden und zum Schluss in der Paniermehlmischung wälzen.

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Die Schnitzel darin bei mittlerer Hitze auf jeder Seite etwa 4 Minuten goldbraun ausbacken. Kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen. Holzspießchen entfernen.

Je ein Bauernschnitzel auf vier Teller legen und servieren.

Zarte Ofen-Schnitzel mit Risotto

Zutaten für 4 Personen

- 4 Hähnchenbrüste
- 1 kleine Handvoll Basilikum (oder andere Kräuter)
- 2 rote Chilischoten
- 1 Kugel Mozzarella (125 g)
- 8 Scheiben Bacon
- 100 g Parmesan, (frisch gerieben)
- Meersalz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- gutes Olivenöl

Das Risotto

- 3 Schalotten
- 3 Knoblauchzehen
- 50 g Butter
- 370 g Risottoreis
- 3 Lorbeerblätter
- 200 ml Weißwein
- 1 l Hühnerbrühe
- 100 g Parmaschinken
- 1 EL gehacktes Basilikum
- 3 EL Parmesan
- 5 EL Olivenöl
- frisch gemahlener weißer Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf Maximaltemperatur (250 – 300 °C) vorheizen.

Die Hähnchenbrüste waschen, trockentupfen und mit einem scharfen Messer waagrecht halbieren, aber nicht durchschneiden (Schmetterlingsschnitt).

Basilikum waschen, trockenschwenken, von den Stielen zupfen und grob schneiden. Chilischoten längs halbieren, Kerne entfernen und die Schoten grob würfeln. Mozzarella in Scheiben schneiden.

Hähnchenbrüste aufklappen und mit Bacon, Mozzarella, Basilikum und Chili belegen. Anschließend mit dem Parmesan bestreuen und zuklappen. Gefüllte Hähnchenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen, mit Öl bestreichen und auf ein Backblech legen.

Das Fleisch 10 Minuten im Backofen garen.

Für das Risotto

Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Butter in einem Topf zerlassen, Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen. Reis dazugeben und gut verrühren, sodass die Reiskörner komplett von Butter überzogen sind und leicht glasig aussehen. Die Lorbeerblätter dazugeben. Mit dem Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit etwas einkochen lassen. Nun die Brühe Schöpflöffel für Schöpflöffel angießen und jedes Mal den Reis die Flüssigkeit komplett aufnehmen lassen.

Währenddessen den Parmaschinken würfeln und knusprig braten. Basilikum, Parmesan und Olivenöl zugeben, mit Pfeffer abschmecken und beiseite stellen.

Die Schinken-Basilikum-Mischung unter das Risotto heben und auf die Teller verteilen, die Ofen-Schnitzel schräg aufschneiden und auf das Risotto setzen.