



14. Juni 2006

"Schnitzel in Variationen":

Tortilla – Schnitzel mit Avocado – Dip

Pouletbrustschnitzel in Cornflakepanade auf Salat

Lammschnitzel in Kräuterpanade auf Artischocken
Risottoschnitzel auf geschmorten Paprikaschoten
Blumenkohlschnitzel mit Kümmelpanade

Vanilleglacé mit Rhabarberhaube und Streusel

Tortilla – Schnitzel mit Avocado - Dip

400 g Rindsfilet

ev. ca. 1 Std. anfrieren lassen

===

Avocado – Dip:

2 Avocado, reif

halbieren, Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale heben, in eine Schüssel geben

1 Zitrone, Saft

auspressen, zugeben und mit einer Gabel zerdrücken

2 – 3 Tomaten

waschen, vierteln, entkernen und würfeln; zugeben

4 Stengel Koriander

abrausen, Blättchen fein hacken und zugeben

2 – 3 EL Olivenöl

zugeben und abschmecken

Salz, Pfeffer

===

250 g Tortilla – Chips

in einer Kü-maschine fein zermahlen, in einen flachen Teller geben

ca. 5 EL Mehl

in einen flachen Teller geben und mischen

1 EL Paprikapulver (edelsüß)

1 EL Paprikapulver (rosenschärf)

2 Eier

in einen flachen Teller geben und verklopfen

Rindsfilet

mit einem scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden, flach drücken;

in der Mehlmischung wenden, durch die verquirlten Eier ziehen und in den Tortilla-Bröseln panieren

ca. 80 g Butterschmalz oder Öl

in einer Pfanne erhitzen, Schnitzel darin bei mittlerer Hitze pro Seite 1 Min. goldbraun und knusprig ausbacken; auf Kü- papier abtropfen lassen, salzen und mit Avocado – Dip servieren

Pouletschnitzel in Cornflakepanade auf Salat

3 Rüebli	schälen und in feine Julienne schneiden oder hobeln

2 kl. Zucchini	waschen, in feine Julienne schneiden oder hobeln

12 Radieschen	waschen und in feine Stifte schneiden

¼ Rotkohlkopf	in feine Julienne schneiden oder hobeln

1 rote Zwiebel	schälen und in dünne Ringe schneiden

3 EL weisser Balsamico	in einer grossen Schüssel verrühren; Gemüse unterrühren
1 Limette, Saft	
2 EL Ahornsirup oder Birnell	
4 EL Olivenöl	
3 EL Haselnussöl	
ev. 1 TL Senf	

50 g Erdnüsse, geröstet	grob hacken und zugeben

Salz, Pfeffer	abschmecken
===	
200 g Cornflakes	fein zerbröseln

4 kleine Pouletbrüstchen à ca. 60g	je nach Dicke ev. halbieren und flach klopfen

Salz, Pfeffer	würzen

ca. 5 EL Mehl	Schnitzel im Mehl wenden, durch die verquirlten Eier ziehen und in den Bröseln panieren
2 Eier, verklopft	

80 g Schmalz oder Öl	erhitzen

	Schnitzel bei mittlerer Hitze darin 1 Min. pro Seite ausbacken; auf Kü-papier abtropfen lassen und mit dem Salat servieren

Lammschnitzel in Kräuterpanade auf Artischocken

2 Artischocken	Stiel entfernen, Blätter abtrennen und den nicht essbaren Teil mit einer Schere abschneiden; Böden putzen und in Zitronenwasser legen
===	
2 EL Öl	erwärmen

2 Schalotten, gehackt 2 Knoblauchzehen, gepresst	zugeben und glasig dünsten

Artischockenblätter, vorber.	zugeben

1,5 dl Weisswein	ablöschen und etwas einkochen lassen

5 dl Bouillon	zufügen und ca. 30 Min. leisen köcheln lassen
===	
2 EL Öl	erwärmen

1 – 2 Rüebli, gewürfelt 2 Stangen Stangensellerie, gewürf ½ Lauchstengel, gewürfelt 100 g Specktr., in Streifen geschn.	zugeben und andünsten

Artischockenböden	in dünne Streifen schneiden, zugeben und mitdünsten

Majoran, Selleriekraut, geschn., Salz, Pfeffer	

	Artischockenblätter samt Fond pürieren, durch ein feines Sieb zu Gemüse passieren; alles bei kleiner Hitze in ca. 25 Min. weich schmoren und den Fond etwas einkochen lassen
===	
½ B. Petersilie, geh., Thymian, Rosmarin 4 Scheiben Toastbrot	zusammen in einer Kü-maschine fein mahlen

2 – 3 Lammnierstück	in knapp 1 cm dicke Tranchen schneiden, ev. flach klopfen

Salz, Pfeffer	würzen

1 – 2 Eier, verklopft ca. 5 EL Mehl	Schnitzel im Mehl wenden, durch die verquirlten Eier ziehen und in den Kräuterbröseln panieren

80 g Schmalz oder Öl	erhitzen und die Schnitzel bei mittlerer Hitze goldbraun ausbacken

Salz, Pfeffer, Zitronensaft	Artischockenragout abschmecken und mit den Schnitzel servieren

Risotto – Schnitzel auf geschmorten Paprikaschoten

je 2 rote und gelbe Paprika	halbieren, entkernen und ev. schälen; in gröbere Stücke schneiden, auf ein Backblech legen

4 – 5 EL Olivenöl	darüberträufeln und im 150° C warmen Backofen ca. 30 Min. schmoren lassen
===	
1 EL Olivenöl	erwärmen

1 Schalotte, gehackt	zugeben

150 g Vialone-Reis	zugeben und kurz mitdünsten

1 dl Weisswein	ablöschen

3 dl Gemüsebouillon	zugeben und bei mittlerer Hitze offen ca. 8 Min. köcheln; Deckel auflegen und den Reis weitere 10 Min. quellen lassen

50 g Parmesan	zugeben und Reis abschmecken
1 Ei, verklopft	
2 EL Maizena	
===	
ca. 10 Basilikumblätter	abbrausen, in Streifen schneiden; zu den Paprikaschoten geben

2 EL Pinienkerne, geröstet	zugeben, untermischen und abschmecken
1 EL Paprika (edelsüss)	
Salz, Pfeffer	
===	
80 g Schmalz oder Öl	erhitzen, den Risotto darin portionenweise zu schnitzelförmigen flachen Fladen formen und bei mittlerer Hitze pro Seite 1 Min. ausbacken; auf Kü-papier abtropfen lassen, mit dem Paprikaragout servieren

Blumenkohlschnitzel mit Kümmelstangen-Panade und Remouladensauce

1 kl. Blumenkohl	putzen und ganz in reichlich Salzwasser ca. 15 Min. bissfest kochen lassen; dann mit kaltem Wasser abschrecken
===	
1 Schalotte, fein gehackt	in eine kleinere Schüssel geben
1 gekochtes Ei, gewürfelt	
2 Essiggurken, gewürfelt	
½ B. Petersilie, gehackt	
½ B. Kerbel, gehackt	
1 EL Kapern, fein hacken	
2 Sardellenfilet, fein hacken	

3 – 5 EL Mayonnaise	zugeben und mischen
150 g Crème fraîche	

Salz, Cayennepfeffer	würzen
½ Zitrone, Saft	
===	
½ P. Kümmelstangen oder Salzstangen	in einer Kü-maschine fein zerbröseln

Blumenkohl, gekocht	in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden

ca. 5 EL Mehl	Blumenkohl im Mehl wenden, durch die verquirlten Eier ziehen und in den Bröseln panieren
1 – 2 Eier, verklopft	

80 g Schmalz oder Öl	erhitzen

	Blumenkohlschnitzel bei mittlerer Hitze pro Seite ca. 1 Min. goldbraun backen; auf Kü-papier abtropfen lassen und mit Remouladensauce servieren

Vanilleglacé mit Rhabarberhaube und Streusel

1 P. Vanilleglacé

in Scheiben schneiden und auf Teller verteilen (erst kurz vor Gebrauch)

===

Rhabarberkompott:

ca. 1 kg Rhabarberstengel

schälen, waschen und in Würfel schneiden, in eine Pfanne geben

1 – 3 EL Zucker

zugeben, mischen und zugedeckt aufkochen; ca. 5 Min. kochen lassen, ev. nachzuckern und mit Schwingbesen kräftig rühren

heiss oder kalt über die Vanilleglacé geben

===

Streusel:

ca. 75 g Butter

in eine Teflonpfanne geben und schmelzen lassen

6 EL Mehl

in einer Schüssel mischen, zugeben und rühren, bis sich Klümpchen bilden und der Zucker leicht carameliert

5 EL Zucker

6 EL Mandeln, gem.

auf den Rhabarbern verteilen und sofort servieren