

Rainer Klutsch Panierter Schnitzel mit französischen Kartoffeln

Dienstag, 2. April 2024
Rezept für 4 Personen

Dauer: 1 Stunde
Schwierigkeitsgrad: leicht
Heimatküche

Zutaten:

Für die Kartoffeln:

500 g	Kartoffeln, festkochend
etwas	Salz
150 g	Butter
250 g	Karotten
3	hart gekochte Eier
etwas	Pfeffer aus der Mühle
150 g	Sahne

Für die Schnitzel:

4	Bio-Schweineschnitzel (aus der Oberschale; à ca. 120 g)
250 g	altbackenes Weizenbrot
30 g	Weizenmehl, Type 405
2	Eier
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
250 g	Butterschmalz
1	Bio-Zitrone



Zubereitung:

1. Die Kartoffeln gut waschen und in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser weichkochen. Dann abgießen, etwas abkühlen lassen und pellen.
2. Die Schnitzel nebeneinander auf ein sauberes Geschirrtuch legen und fest einrollen. Schnitzelrolle in den Kühlschrank legen und ca. 30 Minuten ruhen lassen.
3. In der Zwischenzeit für die Kartoffeln eine flache Auflaufform (ca. 1000 ml Inhalt) mit etwas (ca. 1 EL) Butter ausfetten.
4. Die restliche Butter in einen Topf geben, schmelzen und bei kleinster Hitze köcheln lassen, damit sich die Molke und das Butterschmalz voneinander trennen. Nach ca. 10 Minuten gerinnt die Molke und setzt sich ab. Dann alles durch ein feines sauberes Geschirr- oder Passiertuch passieren und dabei das Butterschmalz auffangen. Die Molke im Passiertuch entsorgen.
5. Die Karotten waschen, schälen und auf der Küchenreibe grob raspeln.
6. Die gekochten Eier pellen und in Scheiben schneiden.
7. Die gekochten Kartoffeln in feine Scheiben schneiden oder hobeln.
8. Den Backofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
9. Ein Drittel der Kartoffelscheiben in die Auflaufform legen, so dass der Boden komplett bedeckt ist, darauf die Hälfte der geraspelten Karotten geben und mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Die Hälfte der Eierscheiben darauf verteilen, wieder ein Drittel der Kartoffelscheiben, die restlichen Karottenraspeln und die restlichen Eierscheiben darauf verteilen. Darüber die restlichen Kartoffelscheiben geben.
10. Die Sahne mit Salz und Pfeffer würzen und über den Kartoffelaufbau gießen. Ebenfalls die geklärte Butter über den Auflauf gießen.
11. Im vorgeheizten Ofen den Kartoffelaufbau ca. 25 Minuten goldgelb gratinieren.
12. Für die Panade der Schnitzel das Brot in einem Mixer sehr fein zerkleinern. Brotbrösel in ein Sieb geben und auf einen flachen Teller sieben.
13. Mehl auf einen großen flachen Teller geben. Eier in eine flache Schale aufschlagen.

14. Die aufgerollten Schnitzel wieder auswickeln, mit Salz und Pfeffer würzen und panieren. Dazu die Schnitzel zunächst einzeln, ohne Druck, im Mehl wenden. Überschüssiges Mehl sacht abklopfen. Dann durch das Ei ziehen, abtropfen lassen. Fleischscheiben zum Schluss in den Bröseln wenden.

15. Zum Braten das Butterschmalz in einer großen, tiefen Pfanne erhitzen. Mit einem Holzlöffelstiel die Fetttemperatur prüfen. Dazu Stiel ins heiße Butterschmalz halten, bilden sich am Holz kleine Blasen, ist das Fett heiß genug.

16. Die Schnitzel ins heiße Butterschmalz geben und durch Schwenken der Pfanne die Oberseite des Schnitzels mit heißem Butterschmalz überschwemmen. Schnitzel von beiden Seiten goldbraun braten.

17. Schnitzel auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.

18. Zitrone heiß waschen, trockenreiben und in Spalten schneiden

19. Schnitzel auf Teller geben, Zitronenspalten dazulegen und den Kartoffelauflauf dazu reichen.

Pro Portion: 955 kcal/ 3990 kJ

33 g Kohlenhydrate, 40 g Eiweiß, 75 g Fett