

**Jörg Sackmann**  
**Sommerlicher Käsesalat mit Minutenschnitzeln**

**Dienstag, 22. Juni 2021**  
**Rezept für 4 Personen**

**Dauer: 1 Stunde**  
**Schwierigkeitsgrad: einfach**  
**Feine Küche**

## **Zutaten:**

### **Für den Käsesalat:**

3	kleine Zwiebeln
2 Zweige	Zitronenthymian
1 EL	Mehl
300 ml	Pflanzenöl zum Ausbacken
etwas	Salz
etwas	Piment d'Espelette
400 g	Erdbeeren
450 g	Greyerzer (oder anderer Hartkäse)
1/2	Chilischote
1	Bio-Orange
10	Walnusskerne
1 EL	Walnussöl
2 EL	Olivenöl
1 EL	weißer Balsamico
1 Prise	Zucker
etwas	weißer Pfeffer aus der Mühle

### **Für das Fleisch:**

1	Chinakohl (ca. 400 g)
350 g	Schweinelende (pariert)
100 g	Butter
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
3 EL	Sojasauce
1 TL	Honig
100 ml	Gemüsebrühe
1 Spritzer	Zitronensaft

## **Zubereitung:**

1. Die Zwiebeln schälen, vierteln und in feine Streifen schneiden.
2. Zitronenthymian abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abstreifen.
3. 2/3 der Zwiebelstreifen mit dem Mehl mischen.
4. Pflanzenöl in einem Topf erhitzen und die bemehlten Zwiebeln darin knusprig rösten. Anschließend herausnehmen, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Salz, Piment d'Espelette und der Hälfte der Thymianblättchen würzen.
5. Die Erdbeeren vorsichtig waschen, abtropfen lassen und putzen. Je nach Größe evtl. halbieren oder vierteln.
6. Den Käse entrinden und in feine Streifen schneiden.
7. Chilischote abwaschen, halbieren, die Kerne ausstreichen und Chili fein schneiden.



8. Die Orange heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und die Orange auspressen.
9. Walnusskerne grob hacken.
10. In einer Schüssel Walnussöl, Olivenöl, Balsamico, Orangensaft, 1 Prise abgeriebene Orangenschale, restliche Thymianblättchen und Chili in eine Schüssel geben und zu einem Dressing verrühren. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Restliche rohe Zwiebelstreifen, Käsestreifen, Walnüsse und 2/3 der Erdbeeren zugeben und untermischen.
11. Für das Fleisch den Chinakohl in einzelne Blätter teilen, diese waschen und gut abtropfen lassen.
12. Die Schweinelende in dünne Scheiben (ca. 5 mm) schneiden.
13. In einer Pfanne etwas Butter erhitzen und die Fleischscheiben darin kurz von beiden Seiten anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und wieder aus der Pfanne nehmen.
14. In der Pfanne restliche Butter erhitzen und die Chinakohlblätter darin anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Ebenfalls aus der Pfanne nehmen.
15. Den Bratensatz mit Sojasauce und Honig ablöschen, Gemüsebrühe angießen und aufkochen. Mit Zitronensaft abschmecken.
16. Kurz vor dem Servieren die Fleischscheiben und Chinakohl-Blätter in der Marinade wenden.
17. Chinakohlblätter auf den Tellern anrichten, Fleisch darauf geben. Den Käsesalat in die Mitte des Tellers geben, mit den Röstzwiebeln bestreuen. Mit den restlichen Erdbeeren garnieren.

**Pro Portion: 1190 kcal / 5000 kJ  
17 g Kohlenhydrate, 55 g Eiweiß, 101 g Fett**