

Kochen

Martin Gehrlein

Dienstag, den 01.06.2021

Erdbeer-Spargel-Salat mit gratinierten Minischnitzeln

Zutaten für 4 Personen

Zutaten

Für die gratinierten Schnitzel

500 g Schweinelende
1 Knoblauchzehe
1 Chilischote
1 Stiel Rosmarin
4 EL Olivenöl
etwas Salz
250 g Mozzarella
2 Tomaten, mittelgroß

Für den Salat

400 g Erdbeeren
250 g Spargel, grün
4 EL Weißweinessig
etwas Salz
etwas Pfeffer
1 TL Zucker
3 EL Wasser
6 EL Olivenöl
1 TL Senf, süß



Zubereitung

1. **Für die Schnitzelchen** das Fleisch dünn klopfen und in eine Schale geben. Knoblauch abziehen. Chili halbieren, entkernen. Rosmarinnadeln abzupfen.
2. Knoblauch, Chili und Rosmarin fein hacken. Mit 4 EL Olivenöl zu den Filets geben und alles mischen. Beisitestellen und zirka 10 Minuten marinieren.
3. **Für den Salat** Erdbeeren putzen und vierteln. Grünen Spargel im unteren Drittel schälen, die Enden abschneiden. Spargel schräg in ca. 3-4 cm dünne Stücke schneiden.
4. **Für die Schnitzelchen** Mozzarella klein schneiden. Tomaten putzen und in Scheiben schneiden.
5. Fleisch mit Salz würzen, in einer heißen Grillpfanne bei starker Hitze anbraten. Temperatur herunterschalten und bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 3 Minuten weiter braten.
Schnitzel aus der Pfanne nehmen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
6. Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
Schnitzel mit je Tomate und Mozzarella belegen und etwa 5 Minuten gratinieren.
7. **Für den Salat** die Erdbeeren in ein Glas geben. Den Weißweinessig mit Salz, Zucker und Wasser aufkochen. Noch heiß über die Erdbeeren geben und kurz ziehen lassen.
8. In einer weiteren Pfanne 2 EL Öl erhitzen und den Spargel darin bei starker Hitze etwa 2 Minuten braten und mit Salz würzen.
9. Die Erdbeeren aus dem Essigfond herausnehmen und zum Spargel geben.
10. Die restliche Marinade mit dem Senf und dem verbleibenden Olivenöl pürieren bzw. mixen.
11. Marinade mit dem Spargel-Erdbeersalat mischen. Schnitzel aus dem Ofen nehmen und mit dem Salat anrichten. Dazu passt Baguette.

**KAFFEE
ODER TEE**

SWR >>