

Kochen

Rainer Klutsch

Montag, den 05.10.2020

Schnitzel nach Wiener Art mit geschmortem Kürbis mit Frischkäse-Nocken Für 4 Personen

Zutaten

Für die Speckchips:

75 g Schinkenspeck, in hauchfeinen Scheiben

Für die Schnitzel:

4 Schnitzel (à ca. 150 g; vom Schwein)
150 g Weizenbrot, altbacken oder Semmelbrösel
50 g Mehl
2 Eier (Größe M)
150 g Butterschmalz
etwas Salz
etwas Pfeffer aus der Mühle

Für den Schmorkürbis:

0,5 Butternut-Kürbis (ca. 900 g)
3 Stiele Thymian
2 Stiele Rosmarin
5 EL Butter
1 EL Honig, flüssig
etwas Salz
etwas Pfeffer
2 EL Preiselbeeren (aus dem Glas)
1 Prise Chiliflocken
2 EL Balsamessig, hell
300 g Ziegenfrischkäse-Rollen

Außerdem:

etwas Blattsalat für die Dekoration
einige frische Kräuter zum Garnieren, z. B. Petersilie

Zubereitung:

1. Für die Speckchips den Backofen auf 100 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Die Schnitzel trocken tupfen und, sofern nötig, gleichmäßig flach klopfen.
3. Die Fleischscheiben mit einem aufgeschnittenem Gefrierbeutel belegen und mit einem Plattierisen etwa 3-4 mm dünn plattieren.
4. Schnitzelscheiben nebeneinander auf ein sauberes Geschirrtuch legen und fest einrollen.
5. Schnitzelrolle in den Kühlschrank legen und ca. 20 Minuten ruhen lassen.
6. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Schinkenspeck darauf nebeneinander auslegen. Die Schinkenscheiben im heißen Backofen knusprig rösten. Zwischendurch einmal wenden.
7. Speckschips auf Küchenpapier abtropfen lassen.
8. Für den Schmorkürbis den Kürbis entkernen, in Stücke schneiden und schälen. Die Kürbisstücke in Spalten schneiden.
9. Kräuter abrausen, trocken schütteln und die Blättchen, bzw. Nadeln von den Stielen zupfen. Kräuter fein schneiden.
10. 2 EL Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Die Kürbisspalten darin von beiden Seiten anbraten.
11. Kräuter und Honig zugeben und alles unter Schwenken kurz karamellisieren.

12. Einige Esslöffel Wasser angießen. Kürbis mit Salz und Pfeffer würzen und den Kürbis zugedeckt bei schwacher Hitze mit noch leichtem Biss schmoren.
13. Währenddessen für die Panade Brot in einem Mixer portionsweise sehr fein zerkleinern.
14. Die Brotbrösel zusätzlich nach Belieben in ein Sieb geben und auf einen flachen Teller sieben.
15. Mehl auf einem großen flachen Teller verteilen.
16. Eier auf einem weiteren großen flachen Teller verquirlen.
17. Zum Braten Butterschmalz in einer großen, tiefen Pfanne erhitzen. Mit einem Holzlöffelstiel die Fetttemperatur prüfen. Stiel ins heiße Butterschmalz halten. Bilden sich am Holz kleine Blasen, ist das Fett heiß genug.
18. Die Schnitzel zunächst mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Dann einzeln, ohne Druck, im Mehl wenden. Überschüssiges Mehl sacht abklopfen.
19. Schnitzel dann durch das Ei ziehen, etwas abtropfen lassen.
20. Fleisch zum Schluss in den Bröseln wenden.
21. Schnitzelscheiben sofort ins heiße Butterschmalz geben und durch Schwenken der Pfanne die Oberseite des Schnitzels mit heißem Butterschmalz überschwemmen. Schnitzel von beiden Seiten goldbraun braten.
22. Schnitzel auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.
23. Preiselbeeren, nach Belieben Chili und Essig verrühren, über den Kürbis träufeln. Restliche Butter zugeben und alles kurz heiß durchschwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
24. Die Kürbisspalten auf Teller verteilen. Den Käse in kleinen Nocken darauf setzen und leicht anschmelzen lassen.
25. Kürbis, Speck-Chips und Schnitzel anrichten. Nach Belieben mit etwas Blattsalat und frischen Kräutern garniert servieren.