Menü

SCHNITZEL BROT

Baschi Style

Schnitzel sind dünn geschnittene Fleischstücke platt geklopft und sind dadurch besonders zart.

für 2 Schnitzelbrote

SPECK-MAYONNAISE

200 g Speckstranchen
4 EL Rapsöl
2 Eigelb
etwas Senf
etwas Zitronensaft
etwas Salz
Sonnenblumenöl
Portwein

Speck im heissen Öl bei mittlerer Hitze auslassen. Gelöstes Fett absieben, auffangen und auskalten lassen.

Bratsatz in der Pfanne mit etwas Portwein ablöschen und einreduzieren lassen. Speck fein hacken.

Eigelbe, Senf, Zitronensaft und Salz verrühren. Sonnenblumen- und Specköl in dünnem Strahl einfliessen lassen und mit Pürierstab mixen, bis eine cremige Konsistenz entsteht.

Einen Teil des Speckes beigeben und pürieren. Etwas einreduzierter Portwein beigeben und mit Pfeffer abschmecken.

Tipp

Falls Mayonnaise etwas zu fest ist, noch etwas Zitronensaft beigeben.

SCHNITZEL-BROT

4 Scheiben Toastbrot
2-3 Zweige Rosmarin
2 Stück Belperknolle
1 Ei
2 Stk Pouletbrust
3-4 EL Schweineschmalz
2 Baguette-Brötchen
1 Knoblauchzehe, halbiert
ein paar Lattichblätter

Toastbrot entrinden, in dünnen Streifen runterschneiden und sehr klein würfeln. Rosmarinnadeln sehr fein hacken und mit der Brotpanade mischen.

Belperknolle fein cuttern, in einen flachen Teller geben.

Ei aufschlagen, leicht verquirlen und in einen flachen Teller geben.

Pouletbrüste quer einschneiden, auseinanderfalten und flach klopfen. Zuerst in der Belperknolle, dann im Ei und am Schluss im Toastbrot wenden.

Schweineschmalz in einer grossen Bratpfanne schmelzen. Panierte Schnitzel darin ausbacken.

Brötchen längs halbieren, mit etwas Olivenöl beträufeln und im Ofen kurz rösten. Mit einer halbierten Knoblauchzehe einreiben.

Schnitzel in Streifen schneiden. Brote mit Speckmayonnaise bestreichen, mit Lattich, Schnitzelstreifen, Coleslaw und dem restlichen Speck belegen.

Tipp

Anstelle von feingeschnittenem Toastbrot, Paniermehl für die Panade verwenden.

BELPER KNOLLE

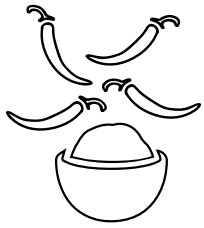
gewürzte Käseknolle mit Knoblauch

COLESLAW

1 Apfel
1 Rüebli
½ Blaukabis
1-2 EL Naturjoghurt
etwas Senf
etwas Harissa
½ Zitrone, Saft

Rüebli und Apfel an der Röstiraffel grob reiben. Blaukabis in feine Streifen schneiden. Joghurt, Senf, Harissa und Zitronensaft verrühren und unter den Salat mischen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

HARISSA

scharfe Gewürzpaste aus Nordafrika