



Zitronenschnitzel mit Kartoffel-Paprika-Salat

Dieses Schnitzel schmeckt nach Sommer. Ludwig Heer veredelt Schweinefilets mit der frischen Note von Zitronen und italienischen Kräutern. Dazu serviert der Koch lauwarmen Kartoffel-Paprika-Salat.

Das Rezept

von Ludwig Heer für vier Personen

Zutaten für den Kartoffel-Paprika-Salat

- 8 Kartoffeln (etwa 800 g)
- 400 ml Geflügelbrühe (oder Gemüsebrühe)
- 2 Paprikaschoten, gelb und rot
- 16 Kirschtomaten, rot und gelb
- 1 kleine Salatgurke
- 1 Bund Radieschen
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 1 rote Zwiebel
- 1 Topf Basilikum
- 6 Stiele Liebstöckel
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Dill
- 1 Bund Schnittlauch
- Saft und 2 TL Abrieb einer Bio-Zitrone
- 2 EL Weißweinessig
- etwas Zucker
- etwas Pfeffer
- etwas Salz
- 5 EL Olivenöl

Zutaten für die Zitronen-Schnitzel

- 2 Bio-Zitronen
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stiel Thymian
- 1 Stiel Oregano
- 3-4 Stiele Petersilie
- 600 g Schweinefilet
- 5 EL Olivenöl, zum Braten, alternativ Rapsöl
- 50 g Butter
- 1 TL Senf
- 100 ml Weißwein oder alkoholfreier Weißwein
- 100 ml Gemüse- oder Fleischbrühe
- ca. 3 EL Speisestärke

Zubereitung

Für den Salat die Kartoffeln abbrausen, schälen, und vierteln. Kartoffeln und Brühe 20 bis 25 Minuten bei milder Hitze weichkochen.

Währenddessen die Paprika abbrausen, trocknen, vierteln und entkernen. Paprika in zwei



Zentimeter große Würfel schneiden. Kirschtomaten abbrausen, trocknen, je nach Größe, halbieren oder vierteln. Gurke abbrausen, trocknen, schälen, evtl. entkernen und in Würfel oder Rauten schneiden.

Radieschen putzen, vom Grün befreien, abbrausen, trocknen und in Eckchen schneiden. Lauchzwiebeln putzen, abbrausen und trocknen und in feine Ringe schneiden. Rote Zwiebel abziehen und würfeln. Mit Lauchzwiebeln, Radieschen, Gurke, Kirschtomaten und Paprika in eine sehr große Schüssel geben.

Basilikum, Liebstöckel, Petersilie, Dill und Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln und fein hacken. Kräuter mit dem Gemüse in der Schüssel mischen.

Die kochend heißen Kartoffeln in der Brühe zum Gemüse geben und unterheben. Mit Zitronenschale, Zitronensaft, Essig, je etwas Zucker, Pfeffer und Salz abschmecken. Olivenöl zugeben und lauwarm zu den Zitronen-Schnitzelchen servieren.

Zitronen-Schnitzel

Für die Zitronen-Schnitzelchen die Zitronen heiß abbrausen, trocknen und drei Teelöffel Schale fein abreiben. Sechs bis acht Esslöffel Zitronensaft auspressen. Schalotten und Knoblauch abziehen. Thymian, Oregano und Petersilie abbrausen, trockenschütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken.

Schweinefilet quer in dünne Schnitzelchen schneiden und plattklopfen. Schnitzelchen mit Knoblauch einreiben und mit Zitronensaft, Zitronenschale, Pfeffer und Salz, würzen.

Öl und Butter in eine große Pfanne geben und erhitzen. Schnitzelchen bei starker Hitze auf beiden Seiten je ein bis zwei Minuten braun anbraten. Schnitzelchen aus der Pfanne nehmen und warmstellen.

Schalotten und Knoblauch fein würfeln. Bratensatz in der Pfanne erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze anbraten. Senf zugeben und kurz mitrösten. Mit dem restlichen Zitronensaft und Weißwein ablöschen und mit Brühe auffüllen. Bei milder Hitze fünf Minuten leicht kochen lassen.

Stärke in eine kleine Schüssel geben und mit wenig kaltem Wasser glattrühren. Soße damit binden. Mit Zitronenschale, Pfeffer und Salz abschmecken.

Kurz vor dem Servieren die Schnitzelchen mit dem ausgetretenen Fleischsaft in der Soße erhitzen, mit den Kräutern vollenden und mit dem lauwarmen Sommersalat anrichten.