

# Hier und heute



## **Gefülltes Schnitzel mit Bärlauch-Pesto**

Ein Schnitzel für echte Feinschmecker: Passend zur Bärlauchsaison präsentiert unser Sternekoch Alexander Wulf eine besonders raffinierte Schnitzelvariante mit Bärlauch-Pesto-Füllung, Schmorzwiebeln und Champignons.

## **Das Rezept**

### **Gefülltes Schnitzel mit Bärlauch-Pesto**

von Alexander Wulf für vier Personen

#### **Zutaten Pesto**

- eine Handvoll Bärlauch, gewaschen
- 50 g Pinienkerne, geröstet
- 50 g Parmesan, geraspelt
- 50 ml Olivenöl
- ½ TL Honig
- Etwas Chili
- Salz & Pfeffer

Bärlauch waschen und in grobe Stücke schneiden. Dann alle Zutaten miteinander vermengen und mit einem Stabmixer pürieren.

#### **Zutaten Schnitzel**

- 2 Stücke Schnitzel vom Schweinerücken à ca. 140 g
- 2 EL Bärlauch-Pesto
- Salz & Pfeffer
- 100 g Mehl
- 100 g Paniermehl oder Pankomehl
- 100 g Butterschmalz
- 2 Eier verquirlt
- Optional: 1 EL Oliven schwarz, geschnitten
- Optional: 1 EL Tomaten getrocknet, klein geschnitten

Die Schnitzel plattieren. Das gelingt am einfachsten mit dem Boden eines Topfs, einer Pfanne oder einem Nudelholz.

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer von beiden Seiten würzen. Mit dem Pesto bestreichen und zuklappen. Wer mag, kann das Fleisch noch mit klein geschnittenen, getrockneten Tomaten und schwarzen Oliven belegen. Das Fleisch nun im Mehl wenden, dann im Ei wälzen und danach mit Paniermehl oder Pankomehl panieren. Die Schnitzel in Butterschmalz von beiden Seiten ausbacken, bis sie von beiden Seiten goldbraun sind.

#### **Zutaten Schmorzwiebeln und Champignons**

- 400 g Champignons, geviertelt
- 1 Gemüsezwiebel, in Streifen geschnitten
- 50 g Butter
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Knoblauchzehe

# Hier und heute



- 2 EL Petersilie, fein geschnitten
- Etwas Kümmel
- Saft einer ½ Zitrone
- Salz & Pfeffer

Die Gemüsezwiebel in Streifen schneiden und in Butter braun werden lassen. Den fein geschnittenen Knoblauch, Rosmarinzweig und Kümmel dazugeben und alles gut durchschmoren lassen. Die Champignons vierteln und dazu geben. Solange braten, bis auch die Champignons Farbe angenommen haben. Mit fein geschnittener Petersilie und dem Zitronensaft verfeinern.