

Gefülltes Kalbschnitzel mit Bärlauch (Nach Roy Kieferle)

Kategorien: Fleisch, Kalb

Zutaten für: 1 Rezept

PRO PERSON

1		Kalbschnitzel; wie bei Cordon Bleu Vom Metzger aufschneiden lassen
2		Junge Bärlauchblätter
1	Teel.	Senf
1	Scheibe	Hartkäse; z.B. Appenzeller Salz und Pfeffer
2	Essl.	Mehl
1		Ei; verquirlt
2	Essl.	Semmelbrösel
1		Zitronenschnitz

Anleitung:

Das aufgeschnittene Schnitzel auseinanderbreiten. Eine Hälfte mit Senf bestreichen. Darauf ein Bärlauchblatt geben, darauf die Käsescheibe und darauf wiederum das zweite Bärlauchblatt legen. Die beiden Fleischhälften zusammenschlagen. Die Ränder gut zusammendrücken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das gefüllte Schnitzel in Mehl wälzen, durch das verquirlte Ei ziehen und in Semmelbröseln panieren. In heißem Olivenöl das Schnitzel knusprig braun braten.

Vor dem Servieren mit einem Zitronenschnitz garnieren.

Quelle:

Was die Großmutter noch wusste
Rezept erfasst mit *RK* 25.02.2013
von Konrad Heizmann

Gefülltes Weissbrot mit Bärlauchpesto

Kategorien: Backen, Brot, Gefüllt

Zutaten für: 2 Brote

450	Gramm	Weizenmehl, glatt
15	Gramm	Germ
1/4	Ltr.	Wasser
1	Teel.	Zucker
1	Essl.	Olivenöl
1	Teel.	Salz
300	Gramm	Mozzarella
180	Gramm	Parmaschinken

BÄRLAUCHPESTO

100	Gramm	Bärlauch
30	Gramm	Pinienkerne (geröstet)
2		Knoblauchzehen
		Salz und Pfeffer
6	Essl.	Olivenöl
30	Gramm	Parmesan; gerieben
		Papier für das Blech

Anleitung:

Vorbereitung:

Germ mit Zucker und 1/4 l Wasser verrühren und 10 Minuten gehen lassen; danach Mehl, Öl und Salz beifügen und mit dem Knethaken eines Handmixers zu einem glatten Teig verarbeiten; auf einer bemehlten Arbeitsfläche gut durchkneten; Teig in eine Schüssel geben, mit Klarsichtfolie abdecken und 1 Stunde gehen lassen; Mozzarella gut abtropfen lassen und in dünne Scheiben schneiden.

Für den Bärlauchpesto Bärlauch waschen, abtupfen und Stiele abschneiden; Bärlauchblätter klein schneiden und mit allen Zutaten (außer Parmesan) im Mixer pürieren; zuletzt den geriebenen Parmesan untermengen.

Zubereitung:

Das Backrohr auf 200 Grad vorheizen; Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten; danach halbieren; jede Hälfte zu einem Rechteck von ca. 30 x 15 cm ausrollen; jedes Rechteck mit der halben Menge Schinken- und Mozzarellascheiben belegen und einrollen; an der Nahtstelle fest zusammendrücken; beide Brotrollen mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und weitere 20 Minuten gehen lassen; danach im vorgeheizten Rohr ca. 35 Minuten backen; die gebackenen Weißbrotrollen in Scheiben schneiden und mit Bärlauchpesto servieren.

Quelle:

Rezept erfasst mit *RK* 25.02.2013
von Konrad Heizmann