

Brot-Zeit

ESSEN & TRINKEN *live*MAGAZIN – Mai-Juni 2019

Rezept/Foto: © molkerei-weihenstephan.de

Schnitzel Sandwich

Zutaten für 4 Personen

4 Orangen, 75 ml Granatapfelsaft, 1 P.
 Gelierzucker ohne Kochen für 250 g Früchte,
 1 Gurke, 1/2 Bund Dill, 2 TL scharfer Senf,
 4 EL Weihenstephan Joghurt mild (z. B. 3,5 %)
 Salz, Pfeffer, 1 kleine Handvoll Salat, z. B.
 Portulak, Kopfsalat oder Rucola, 2 EL frische
 Granatapfelkerne, 8 kleine, dünne Schnitzel
 à 70 g Hühner- oder Putenbrust oder
 Schweinerücken, 4 EL Mehl, 2 Eier, 100 g
 Paniermehl, 150 g Weihenstephan Butter,
 4 Laugenstangen



Zubereitung:

Orangen schälen, in Scheiben schneiden, alles Weiße entfernen. 175 g Fruchtfleisch mit Granatapfelsaft und Gelierzucker auf höchster Stufe 2 Min. pürieren. Min. 2 Std. kalt stellen. Gurke schälen, längs vierteln, entkernen, das Fruchtfleisch längs in dünne Scheiben schneiden. Dill zupfen, grob hacken, mit Senf, Joghurt, Salz und Pfeffer verrühren, die Gurken damit marinieren. Salat waschen, trockenschleudern. Schnitzel salzen. Mehl, Eier und Paniermehl in drei Teller geben, die Schnitzelchen nacheinander in Mehl, im verquirlten Ei und im Paniermehl wenden. Butter aufschäumen lassen, die Schnitzelchen darin bei mittlerer Hitze goldbraun backen – evtl. in zwei Durchgängen ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Laugenstangen aufschneiden, Salatblättchen und Gurkensalat auf die unteren Hälften verteilen. Mit den Schnitzeln belegen, mit Orangenscheiben, Granatapfelsauce und -kernen garnieren, Oberseiten auflegen und servieren.