

Hier und heute



Mit Pfifferlingen gefülltes Schnitzel, dazu Kohlrabi-Spaghetti

Gefülltes Schnitzel mit Pfifferlingen und knackigen Kohlrabi-Spaghetti. Das ist ein perfektes Sommergericht von Sternekoch Alexander Wulf

Rezept

Mit Pfifferlingen gefülltes Schnitzel, dazu Kohlrabi-Spaghetti

von Alexander Wulf für vier Personen

Zutaten gefülltes Fleisch

- 2 Schnitzel vom Schwein, in Schmetterlingsform geschnitten
- 50 g Pfifferlinge, geputzt
- 20 g Butter
- 1 EL Speck, z. B. Frühstücksspeck, in feine Würfel geschnitten
- 1 Schalotte, in feine Würfel geschnitten
- 2 Scheiben Käse, z. B. Gouda
- 1 Msp. Knoblauch, fein geschnitten
- 1 TL Senf, z. B. feiner mittelscharf Dijon-Senf
- etwas glatte Petersilie, fein geschnitten

Zutaten zum Panieren

- 200 ml Butterschmalz zum Anbraten
- ca. 300 g Semmelbrösel
- 100 g Mehl
- 2 Eier
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die geputzten Pfifferlinge in der Butter anbraten. Schalotten, Speck, Knoblauch und etwas Senf dazugeben und alles gut anbraten. Mit Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken und kalt werden lassen. Den kleingeschnittenen Käse dazugeben.

Das Fleisch zwischen zwei Gefrierbeutel legen und mit einem schweren Gegenstand, z. B. Topfunterseite, plattieren. Die Füllung mittig auf das Fleisch geben und zuklappen.

Das Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Durch Mehl, Eier und Paniermehl ziehen und anschließend in reichlich Butterschmalz ausbacken, bis das Schnitzel von beiden Seiten goldbraun ist. Wenn man sich unsicher ist, ob die Füllung heiß genug geworden und der Käse geschmolzen ist, das Schnitzel in einen vorgeheizten Backofen bei 160 Grad Umluft für circa 6 Minuten nachziehen lassen.

Zutaten Kohlrabi-Spaghetti

- 1 Kohlrabi, geschält
- 30 g Butter
- Salz und Pfeffer
- frischer Muskat
- 1 EL Schnittlauch, klein geschnitten
- 1 EL geschlagene Sahne
- Spritzer Zitronensaft und wenige Zitronenzesten

Zubereitung

Den Kohlrabi mit dem Spiral-Schneider zu Spaghetti schneiden. Alternativ mit dem Sparschäler in dünne Streifen schneiden und in Butter mit Salz, Pfeffer und Muskat 2–3

Hier und heute

A decorative banner at the top of the page features a dark red background on the left with the title 'Hier und heute' in white. On the right, there is a photograph of several bright red poppies in bloom against a light background.

Minuten garziehen lassen. Kurz vorm Servieren mit geschlagener Sahne, Zitronensaft und -zesten abrunden. Wer mag, kann zusätzlich mit fein geschnittenem Schnittlauch und etwas Parmesan verfeinern.