

Kalbs-Schnitzel im Petersilienmantel mit Kürbis-Chutney

 happy-mahlzeit.com/2019/10/28/kalbs-schnitzel-im-petersilienmantel-mit-kürbis-chutney/

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Kalbs-Schnitzel
- 2 Scheiben Speck
- 2 Eier
- 1 Handvoll glatte Petersilie
- Öl
- Salz
- Pfeffer

Für das Chutney:

- 1 kleiner Hokkaido-Kürbis
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Orange
- 50ml Weißwein-Essig
- 2 TL brauner Zucker
- 1 Chilischote
- 1/2 TL Koriandersamen
- 1 Zimtstange

Zubereitung:

Den Kürbis halbieren, das Kerngehäuse herausschneiden und den Kürbis mitsamt der Schale in feine Würfel schneiden. Den braunen Zucker in einem kleinen Topf karamellisieren lassen und den Kürbis hineingeben. Zwiebel und Knoblauch abziehen, klein schneiden und ebenfalls hinzufügen. Mit Weißwein-Essig und Saft der Orange ablöschen. Den Koriandersamen mit der Chilischote und der Zimtstange in einen Teebeutel geben, verschließen und im Topf mit kochen lassen. Das Ganze für ca. 15 Minuten bei geringer Hitze einkochen lassen.

Den Speck auf das Kalbsfleisch legen und mit einem Plattierer ganz fein einarbeiten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eier und eine Handvoll gezupfte Petersilie in einen hohen Becher geben und mixen, bis die Petersilie ihre grüne Farbe abgibt. Das Kalbs-Schnitzel mit dem Speck mehlieren und durch die Petersilienmarinade ziehen. Anschließend von beiden Seiten in einer Pfanne im heißen Öl braten.

Das Schnitzel auf Tellern anrichten und das Chutney auf das Fleisch geben.

Rezept: Steffen Henssler

Quelle: Topfgeldjäger vom 27.10.2011