

Schnitzel mit Gemüsekruste, Caesar Salat und Kirscheis

Zutaten:

- 400 g Schweineschnitzel (Minutensteaks), ca. 1,5 cm dick (siehe Tipp) oder 400 g Hähnchenbrustfilets, in Scheiben (2 cm)
- 1 ½ TL Salz und etwas mehr zum Würzen
- ¼ TL Pfeffer und etwas mehr zum Würzen
- 1 Zwiebel, halbiert
- 100 g Gouda, in Stücken
- 1 rote Paprika (ca. 150 g), in Stücken
- 50 g Frischkäse
- 100 g Speckwürfel
- 500 g Wasser
- 600 g Kartoffeln, festkochend, in mundgerechten Stücken

Kirscheis

- 50 g Zucker
- 400 g Kirschen, TK
- 100 g Zartbitter-Schokolade, in Stücken
- 50 g Frischkäse

Caesar Salat

- 1 - 2 Knoblauchzehen (optional)
- 50 g Gouda, in Stücken
- 4 getrocknete Tomaten, in Öl, abgetropft
- 2 - 3 Salatherzen (ca. 300 g), in Stücken
- 80 g Salatcreme
oder 80 g Joghurt, 3,5% Fett
- 20 g Zitronensaft
- 20 g Olivenöl
- ¾ TL Salz
- ½ TL Pfeffer
- 1 TL Zucker
- 1 TL Senf

Frischkäse-Senf-Sauce

- 350 g Wasser
- 1 TL Gewürzpaste für Gemüsebrühe, selbst gemacht
oder 1 Würfel Gemüsebrühe (für 0,5 l)
- 1 - 2 TL Senf
- 100 g Frischkäse
- 30 g Mehl
- 2 - 3 Prisen Muskat
- 2 - 3 Prisen Pfeffer

Zubereitung:

Schnitzel mit Kartoffeln

1. Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen und im Varoma-Behälter und auf dem Einlegeboden verteilen, sodass noch einige Dampfschlitze frei bleiben.
2. Zwiebel, Gouda und Paprika in den Mixtopf geben, 4 Sek./Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
3. Frischkäse, Speckwürfel, Salz und Pfeffer zugeben, 20 Sek./links/Stufe 2 vermischen und auf den Schnitzeln verteilen, dabei leicht andrücken. Einlegeboden in den Varoma-Behälter einsetzen und Varoma verschließen. Mixtopf ausspülen.
4. Wasser und Salz in den Mixtopf geben, Gareinsatz einhängen, Kartoffeln einwiegen, Mixtopf in den Thermomix Friend einsetzen, Varoma aufsetzen und 25 Min./Varoma/Stufe 1 garen. In dieser Zeit mit dem Rezept fortfahren.

Kirscheis

5. Einen zweiten sauberen Mixtopf in den Thermomix® einsetzen. Zucker in den Mixtopf geben, 10 Sek./Stufe 10 pulverisieren und mit dem Spatel nach unten schieben.
6. Kirschen, Schokolade und Frischkäse zugeben, 7 Sek./Stufe 8 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
7. Dann weitere 20 Sek./Stufe 5 verrühren, umfüllen und bis zum Servieren im Gefrierfach aufbewahren. Mixtopf spülen.

Caesar Salat

8. Knoblauch, Gouda und getrocknete Tomaten in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 7 zerkleinern.
9. Salatherzen, Salatcreme, Zitronensaft, Öl, Salz, Pfeffer, Zucker und Senf zugeben und mithilfe des Spatels 4-6 Sek./Stufe 3.5 zerkleinern. Salat umfüllen und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen. Mixtopf ausspülen.

Frischkäse-Senf-Sauce

1. Wasser, Gewürzpaste, Senf, Frischkäse, Mehl, Muskat und Pfeffer in den Mixtopf geben, 6 Min./100°C/Stufe 3 aufkochen und abschmecken. Caesar Salat als Vorspeise, Schnitzel und Kartoffeln mit Sauce als Hauptgericht und Kirscheis als Dessert servieren.

Gutes Gelingen!

Eure

