

Mini-Kalbsschnitzel mit Süsskartoffel-Chips und Fenchel-Zucchini-Gemüse



Zutaten:

Für 2 Personen

- 2 Kalbsschnitzel
- Butterschmalz
- 1 Ei
- Mehl
- Panko-Mehl oder Paniermehl
- Salz & Pfeffer aus der Mühle

- 1 Zucchini
- 1 Fenchel-Knolle
- 3-5 Stiele Thymian je nach Größe
- 1 Zwiebel
- 3 Scheiben Ingwer
- 2 EL Butter
- 1 kräftigen Schuss Noilly Prat
- Salz & Pfeffer aus der Mühle

- 1 Süsskartoffel - Größe nach Bedarf
- 1 EL Olivenöl oder neutral schmeckendes Öl
- Salz & rotes Chili-Pulver

Zubereitung:

Backofen auf 120-140° C Umluft vorheizen.

Zum Mittagessen musste es schnell gehen, daher die höheren Temperaturen. Zeitbedarf im Ofen dann etwa 30 Minuten.

Die Trockenzeit für die Chips beträgt etwa 2,5 Stunden den Ofen auf 80° C zurückdrehen.

Zuerst die Süsskartoffel schälen und in ca. 1 mm dicke Scheiben schneiden. Ich habe dazu die Brotmaschine genommen, ging prima und alle waren gleich dick.

Backblech(e) mit Backpapier auslegen, Kartoffeln mit wenig Öl einpinseln und nach Bedarf würzen. Sofort in den vorgeheizten Ofen schieben.

Zucchini und Fenchel waschen und in gewünschte Form schneiden - hier: Zucchini der Länge nach geviertelt und in ca. 1 cm dicke Stücke geschnitten.
Fenchel geviertelt, Strunk entfernt und in Streifen geschnitten.
Zwiebel pellen und klein schneiden.
Vom Ingwer 3 ca. 3 mm dicke Scheiben abschneiden.
Thymian waschen, trocken tupfen und Blättchen abzupfen.

Butter in einem flachen Topf erhitzen, Zwiebel und Ingwer kurz darin andünsten, Fenchel und Zucchini hinein geben und den Thymian darüber streuen. Ein paar Minuten dünsten, mit Noilly Prat ablöschen, Deckel aufsetzen und bei niedriger Temperatur bissfest köcheln lassen.

Schnitzel in mehrere Teile zupfen oder schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl, aufgeschlagenem Ei und anschließend in Panko-Mehl wälzen.

Butterfett erhitzen und die Mini-Schnitzel darin kurz goldbraun braten.

Auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Guten Appetit!! 😊