

# Münchner Brezen-Schnitzel mit Brot- und Gurken-Salat

**Für zwei Personen**

**Für die Schnitzel:**

1 Schweinefilet à 350 g	2 EL Brezen-Brösel	2 EL Mehl
1 Ei	2 EL süßer Senf	1 Stange Meerrettich à 4 cm
4 EL Butterschmalz	Salz	Pfeffer

**Für den Salat:**

1 Gurke	1 Schalotte	2 EL Weißweinessig
5 EL Sahne	1 TL Zucker	$\frac{1}{2}$ Bund Dill
Salz	Pfeffer	

**Für den Brotsalat:**

4 Scheiben Graubrot	$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel	25 g getr. Öl-Tomaten
10 Cherrytomaten	1 Knoblauchzehe	2 EL Balsamico-Essig
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	3 Zweige Thymian	3 Zweige Rosmarin
3 Zweige Salbei	30 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Den Ofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Für den Brotsalat Cherrytomaten mit Petersilie, Thymian, Rosmarin und Salbei auf ein Backblech geben und mit reichlich Olivenöl ca. 15 Minuten backen.

Für den Gurkensalat die Gurke schälen und in dünne Scheiben hobeln. Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Leicht durchkneten, ziehen lassen und nach etwa 8 Minuten den Sud abgießen. Schalotte abziehen, fein würfeln und mit Essig und Sahne zu den Gurken geben. Dill abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und unterheben.

Für die Schnitzel etwa 3 cm dicke Medaillons vom Filet schneiden, in diese jeweils eine Tasche schneiden und zum Schmetterling auslegen. Die Schnitzel mit einem Plattierisen dünn klopfen, salzen, pfeffern und jeweils beidseitig dünn mit süßem Senf und geriebenem Meerrettich bestreichen. Aus Mehl, Ei und Brezen-Bröseln eine Panierstraße bereitstellen. Die Schnitzel zunächst mehlieren, dann durch das Ei ziehen und mit Brezen-Bröseln panieren.

Tomaten mit Kräutern aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und halbieren. Brot in Würfel schneiden und im Ofen goldgelb rösten.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln, getrocknete Tomaten grob hacken und mit Zwiebeln und Knoblauch zu den Ofentomaten geben. Krosse Petersilie, Thymian, Salbei und Rosmarin fein hacken. Mit Essig und Öl abschmecken. Kräftig salzen und pfeffern.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin von beiden Seiten ca. 2 Minuten goldgelb ausbacken.

Brot aus dem Ofen nehmen und zu den gewürzten Tomaten geben.

Das Münchner Brezen-Schnitzel mit Brot- und Gurkensalat auf Tellern anrichten und servieren.

Thomas Heiduk am 29. August 2016