

Mit Pfifferlingen gefülltes Schnitzel

2 Schweine-Schnitzel	50 g Pfifferlinge	20 g Butter
1 EL Frühstücksspeck	1 Schalotte	2 Scheiben Käse
1 Msp. Knoblauch, fein geschnitten	1 TL Dijon-Senf	glatte Petersilie, fein geschnitten
200 ml Butterschmalz	300 g Semmelbrösel	100 g Mehl
2 Eier	Salz, Pfeffer	

Kohlrabi-Spaghetti:

1 Kohlrabi, geschält	30 g Butter	Salz, Pfeffer
Muskat	1 EL Schnittlauch	1 EL geschlagene Sahne
1 Zitronen, Saft, Zesten		

Die Schnitzel in Schmetterlingsform, Speck und Schalotte in Würfel schneiden.

Die geputzten Pfifferlinge in der Butter anbraten. Schalotten, Speck, Knoblauch, etwas Senf dazugeben und alles gut anbraten. Mit Petersilie, Salz, 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 6 Minuten nachziehen lassen.

Kohlrabi-Spaghetti:

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 Minuten garziehen lassen. Kurz vor dem Servieren mit geschlagener Sahne, Zitronensaft und Zesten abrunden. Wer mag, kann zusätzlich mit fein geschnittenem Schnittlauch und etwas Parmesan verfeinern.

Alexander Wulf am 01. August 2025