

Dukatenschnitzerl mit Braterdäpfeln und Thymiansalz

VORBEREITEN

40
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Pfeffer) oder schwarzer Pfeffer
2 Esslöffel Salzflocken (Maldon Sea Salt)

Unter der **goldbraunen Panier** der kleinen Häppchen verstecken sich **zarte Medaillons vom Schwein**. Ich fände es einen schweren Fehler, das zarte Filet dünn zu klopfen. Dick geschnitten und paniert bleiben die **Dukatenschnitzerl** beim Ausbacken im Kern **rosa und saftig**. Abgesehen von seinen inneren Werten sehen die Goldstücke ohne Klopferei auch rein äußerlich mehr nach ihren Namensvettern aus, nämlich nach Dukaten. Die Ähnlichkeit mit Nuggets ist zwar nicht zu leugnen, aber es ist eben nicht alles Gold, was glänzt!

- 1 -

ERDÄPFEL KOCHEN Die Erdäpfel waschen, mit reichlich kaltem Wasser aufsetzen und je nach Größe 25–30 Minuten kochen. Mit einem spitzen Messer einstechen und prüfen, ob sie gar sind, jedoch nicht zu weich werden lassen. Anschließend abseihen und kalt abspülen. Die noch lauwarmen Erdäpfel schälen und in daumendicke Scheiben schneiden.

- 2 -

THYMIANSALZ Die Thymianblätter von den Stängeln zupfen und einen knappen Teelöffel davon zur Seite legen. Zitronenschale mit den Thymianblättchen in einem schweren Mörser zerstoßen. Die Pfefferkörner dazugeben und grob mahlen. Dann ein Drittel vom Salz einarbeiten. Zerstoßen Sie es dabei nicht allzu fein. Die restlichen Salzflocken und Thymianblättchen mit einem Löffel unterrühren.

- 3 -

VORBEREITUNGEN Das Backrohr zum Warmhalten auf 70 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Schweinsfilet mit

Zutaten für 4 Personen

1 kg leicht mehliges Erdäpfel (Kartoffeln)
1 kg Schweinsfilet
Salz
einige Stängel Petersilie
1 Zitrone
1 Teller Mehl
2 Eier
1 Teller Semmelbrösel
300-400 g Schweineschmalz

Für das Thymiansalz

4 Zweig(e) Thymian
1/2 Bio-Zitrone (abgeriebene Schale)
1 Teelöffel Kampottpfefferkörner (echter roter

Dukatenschnitzerl mit Braterdäpfeln und Thymiansalz

Küchenpapier trocken tupfen und in daumendicke Scheiben schneiden. Leicht salzen. Die Petersilienblätter von den Stängeln zupfen und beiseitestellen. Die Zitrone in Spalten schneiden.

- 4 -

PANIEREN UND AUSBACKEN Die Fleischscheiben nacheinander in Mehl, Eiern und Semmelbröseln panieren. Zuerst die Erdäpfel, dann die Petersilienblätter und zuletzt das Fleisch im heißen Schmalz ausbacken. Bereits fertige Stücke lassen sich im Backrohr warm halten. Allerdings sollte das Fleisch im Inneren zart rosa bleiben und daher so schnell wie möglich serviert werden.

- 5 -

SERVIEREN Alles Gebackene in einem Strohkorbchen oder einem Papierstanitzel (Papiertüte, z.B. aus Zeitungspapier) servieren. Dukaten und Braterdäpfel abwechselnd einschichten. Mit den frittierten Petersilienblättern und Zitronenspalten garnieren und mit Thymiansalz bestreuen.