

Streuobstwiesenschnitzel auf orientalischem Glasnudelsalat

Rezept für 4 Personen

Einkaufsliste:

Streuobstwiesenschnitzel auf orientalischem Glasnudelsalat:

40 g getrockneter Apfeltrester (ersatzweise getrocknete Apfelringe)
60 g Weißbrotkrumen
650 g Schweinerücken ohne Knochen
etwas Salz, Pfeffer
4 EL Mehl
3 Eier
30 g Butterschmalz
40 g Butter

Glasnudelsalat:

100 g Glasnudeln
etwas Salz
2 Limetten
8 EL Sesamöl
10 EL süße Chilisauce
60 g Cashewnüsse
1/2 Bundfrischer Koriander

Zubereitung:

Streuobstwiesenschnitzel auf orientalischem Glasnudelsalat:

Die getrockneten Apfeltrester fein malen (oder cuttern) und mit den Weißbrotkrumen mischen.

Das Fleisch in dünne Scheiben von ca. 80 g schneiden und diese die Schnitzel dünn plattieren. Dafür legt man das Fleisch am besten zwischen lebensmittelechte Plastikfolie (oder Gefrierbeutel). Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, dann zuerst in Mehl wenden, durchs verquirlte Ei ziehen und mit dem Tresterpaniermehl panieren.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Schnitzel vorsichtig hineingeben und bei mäßiger Hitze goldbraun braten (von jeder Seite ca. 3 Minuten). Kurz vor dem Anrichten die frische Butter hinzufügen und die Schnitzel auf Küchentrepp abtropfen.

Glasnudelsalat:

Einen Liter Wasser zum Kochen bringen und mit etwas Salz würzen. Die Glasnudeln in eine Schüssel geben, das kochende Wasser darüber gießen. Nach 2 Minuten abgießen und die Glasnudeln erneut in eine Schüssel geben. Mit einer Küchenschere auf die gewünschte Länge schneiden.

Die Limetten halbieren und den Saft auspressen. Limettensaft mit Sesamöl und Chilisauce vermengen, mit Salz abschmecken. Damit die Glasnudeln marinieren, ca. 10 Minuten ziehen lassen. Die Nüsse grob hacken, Korianderblätter vom Stiel zupfen und grob schneiden. Glasnudelsalat anrichten und mit Nüssen und Korianderblättern bestreuen.