

Gefüllte Kalbsschnitzel mit Baumnüssen

Autor: KOCHEN



ZUTATEN

- 50 g Crème fraîche
- **cr**
- 75 g Baumnusskerne
- 0.5 Bund Petersilie, oder Basilikum
- Salz, Pfeffer, aus der Mühle
- 4 Stück Kalbsplätzchen, gross, dünn geschnitten
- 4 Tranchen Schinken, klein, dünn geschnitten
- 60 g Gruyère
- 2 Stück Eier
- 80 g Paniermehl
- 1 Esslöffel Mehl
- 2 Esslöffel Bratbutter

Info

Pro Portion

| | |
|------|---------------|
| 46 g | Eiweiss |
| 35 g | Fett |
| 19 g | Kohlenhydrate |
| 593 | kKalorien |
| 2483 | kJoule |

ZUBEREITUNG

Für 4 Personen

1. Die Baumnusskerne im Cutter oder mit dem Stabmixer fein mahlen. 25 g beiseite stellen. Die restlichen 50 g mit der Crème fraîche mischen. Basilikum oder Petersilie hacken und beifügen. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Die Kalbsplätzchen auf der Arbeitsfläche ausbreiten und wenn nötig noch etwas dünner klopfen. Die Plätzchen auf der einen Hälfte mit je 1 Scheibe Schinken belegen. Den Käse in dünne Scheiben schneiden und auf dem Schinken verteilen. Die Baumnuss-Kräuter-Creme darauf geben. Die Kalbsplätzchen zusammenklappen und mit Holzspiesschen verschliessen.
3. In einem Suppenteller die Eier verquirlen. In einem zweiten Suppenteller die beiseite gestellten gemahlene Baumnüsse und das Paniermehl mischen.
4. Das Mehl in ein Siebchen geben und die gefüllten Kalbsschnitzel beidseitig damit bestäuben. Dann durch das Ei ziehen und in der Paniermehlmischung wenden.
5. In einer beschichteten Bratpfanne die Bratbutter erhitzen. Die Kalbsschnitzel darin auf mittlerem Feuer beidseitig insgesamt 6-7 Minuten braten.

Für den Kleinhaushalt:

2 Personen: Zutaten halbieren. Für noch kleinere Portionen lohnt sich der Aufwand nicht.