Braumeisterschnitzel in Malzkruste mit knusprigen Senfkorn-Ofenkartoffeln



Der feine Unterschied

Der Hauptgang unseres Biermenüs zum SWR 1 Pfännle ist ein Schnitzel. Allerdings kein gewöhnliches Schnitzel, sondern ein Braumeisterschnitzel. Die Panierung besteht aus Malzmehl und Malzbrötchenbröseln. Und in die aufgeschlagenen, frischen Eier kommt etwas Sahnemeerrettich. Dadurch soll die Panierung schön locker aufgehen. Dazu gibt es Senfkornkartoffeln. Hier kommt wieder unser goldgelber Senfkaviar zum Einsatz. Als Ergänzung können eingelegte süß-saure Schalotten gereicht werden. Die Rezeptur für die Schalotten gibt`s hier auf der SWR1 Homesite zu lesen.

Und nachfolgend unser Rezept für **"Braumeisterschnitzel in Malzkruste mit knusprigen Senfkorn-Ofenkartoffeln"**:

Zutaten

für 4 Personen

- 4 x 150 g Kalbs- oder Schweineschnitzel (aus dem Rücken)
- 100 g feines Malzmehl (oder Dinkelmehl)
- 4 Eier
- 1 EL Sahnemeerrettich
- 250 g Semmelbrösel (am besten von gekauften, getrockneten Malzbrötchen selbst frisch gerieben)
- 300 g Butterschmalz zum Braten
- 600 g Kartoffeln (festkochend oder vorwiegend festkochend)
- 4 EL Senfkaviar (siehe Rezept), alternativ grober Gourmetsenf

- Salz und Pfeffer
- etwas Bratöl
- Schnittlauch zum Bestreuen

Zubereitung

Die Kartoffeln in einem Topf gar kochen. Kalt abschrecken und noch warm pellen. Die Kartoffeln längs halbieren. Kartoffeln mit 1 EL ÖL, 1 TL Salz und 2 EL Senfkaviar gut einreiben. Dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Schnittfläche der Kartoffeln soll nach oben zeigen. Mit einem Teelöffel den restlichen Senfkaviar auf die Kartoffeln verteilen.
Kartoffeln im Backofen bei 200°C Umluft ca. 15-20 Minuten goldbraun backen. Vor dem Servieren pfeffern und mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

Die Schnitzel zwischen Klarsichtfolie etwa 0,5 cm dünn klopfen und beidseitig salzen und pfeffern. Die Eier mit 1 EL Sahnemeerrettich in einem Suppenteller mit einer Gabel kurz verrühren (Anmerkung: Zu langes Schlagen macht das Ei zu dünn!).
Dann die Schnitzel erst in Malzmehl wenden und anschließend das restliches Mehl abklopfen. Dann durch die verschlagenen Eier ziehen und zuletzt in den Bröseln wälzen.

In einer großen Pfanne Butterschmalz erhitzen. Dann die Schnitzel ins heiße Butterschmalz legen und beidseitig goldbraun anbraten.

Tipp: dabei die Pfanne stets ein wenig rütteln, damit das heiße Butterschmalz über die Oberfläche schwappt und die Panierung schön soufflieren (aufgehen) kann.
Mit einer Zange die Schnitzel herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Schnitzel mit Senfkorn-Ofenkartoffeln und süß-sauren Schalotten servieren. Dazu frische Zitronenscheiben oder Zitronenviertel reichen.

Tipp: Mit einem Zahnstocher prüfen ob das Butterschmalz heiß genug ist. Taucht man diesen ins Fett und es steigen kleine Bläschen auf, ist das Fett heiß genug..