



Finanziert mit Fördermitteln
der Europäischen Union



Gefüllte Kalbsschnitzel

mit Hofhartkäse und Kapernbutter

Das braucht man für 4 Personen

- 4 dünne Kalbsschnitzel (à ca. 120 g, vom Metzger mit der Maschine schneiden lassen)
- Salz, Pfeffer
- 4 dünne Scheiben roher Schinken (ca. 40 g)
- 8 dünne Scheiben Hofhartkäse (ohne Rinde, ca. 80 g)
- 2 Eier (M)
- 2 EL Hofsahne
- 4 EL Mehl
- 100-120 g Paniermehl
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 100 g Hofbutter
- 2 EL kleine Kapern
- 3 EL frisch gepresster Zitronensaft
- Zitronenspalten zum Anrichten

Und so wird's gemacht:

Kalbsschnitzel leicht salzen und pfeffern und mit je 1 Scheibe Schinken belegen. Je 2 Käsescheibchen auf eine Schnitzelhälfte legen, andere Schnitzelhälfte darüber klappen, Ränder gut festdrücken oder mit Holz Zahnstochern feststecken.

Eier mit Sahne in einer Schüssel verquirlen, salzen und pfeffern. Mehl und Paniermehl jeweils auf einen Teller geben. Schnitzel zuerst in Mehl wenden, durch den Ei-Sahne-Mix ziehen und in Paniermehl wenden. Öl und 20 g Butter in einer großen Pfanne erhitzen, Schnitzel zugeben und in ca. 4-5 Minuten auf jeder Seite hellbraun braten. Restliche Butter in einer kleinen Pfanne hellbraun aufschäumen lassen, Kapern und Zitronensaft unterrühren. Schnitzel mit Kapern-Butter beträufeln und mit Zitronenspalten anrichten.

*Und als winterliches Dessert gibt es **Vanillecreme mit Hofsaahne, Hofquark und Rumtopf-Früchten:** Für 4 Personen 250 g Hof-Sahnequark mit 2 TL fein abgeriebener Bio-Zitronenschale und 2 EL Ahornsirup vermischen. 250 ml Hofsaahne mit dem ausgeschabten Mark einer Vanilleschote und 2 EL Zucker steif schlagen, mit dem Quark-Zitronen-Mix vermischen. Vanillecreme auf Dessertgläser verteilen und mit je 2 EL Rumtopf-Früchten (selbst gemacht oder gekauft) anrichten.*