



SCHNITZEL VOM SAFTSCHINKEN ERDÄPFEL-LIEBSTÖCKELSALAT / EIER-MAYONNAISE

ZUTATEN für 4 Portionen

| | |
|--------|---|
| 4 | 1 cm dicke Saftschinken-Scheiben vom AMA-Gütesiegel Rind (CultBeef) |
| 100 g | Mehl |
| 3 | Eier |
| 300 g | Brösel (eventuell Panko) |
| 300 g | Butterschmalz |
| 100 ml | Rindsuppe |
| 500 g | Erdäpfel, speckig |
| 1 | Zwiebel, rot (Julienne) |
| 2-3 EL | Liebstöckel-Pesto |
| 3 | Eier, gekocht |
| 200 g | Mayonnaise |
| 100 g | Crème fraîche |
| 1 TL | Dijonsenf, grob |
| 1 EL | Schnittlauch |
| 150 g | Rucola |
| 1 | Zitrone |
| | Salz, Pfeffer aus der Mühle, Apfelessig, Rapsöl |

ZUBEREITUNG

Die Saftschinken-Scheiben salzen, pfeffern und zweimal panieren. In Butterschmalz goldgelb ausbacken. Für das Dressing Rindsuppe, Essig, etwas Zucker und Salz verrühren. Erdäpfel in der Schale kochen, schälen, in Scheiben schneiden, Zwiebel dazugeben und mit Dressing marinieren. Kurz vor dem Anrichten das Liebstöckel-Pesto untermischen. Die gekochten Eier klein schneiden und mit der Mayonnaise, Crème fraîche, Dijonsenf und Schnittlauch vermengen.