



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.