

Schnitzel Sandwich

Für 4 Personen:

4 Orangen
75 ml Granatapfelsaft
1 P. Gelierzucker ohne Kochen für 250 g Früchte (siehe Tipp)

1 Gurke
1/2 Bund Dill
2 TL scharfer Senf
4 EL Weihenstephan Joghurt mild (z. B. 3,5 %)
Salz, Pfeffer
1 kleine Handvoll Salat, z. B. Portulak, Kopfsalat oder Rucola
2 EL frische Granatapfelkerne

8 kleine, dünne Schnitzel à etwa 70 g aus Hühner- oder Putenbrust oder Schweinerücken
4 EL Mehl
2 Eier
100 g Paniermehl
150 g Weihenstephan Butter
4 Laugenstangen

Zubereitung:

1. Orangen mit einem scharfen Messer so schälen, dass dabei auch die innere weiße Haut entfernt wird. Die Orangen in Scheiben schneiden, dabei die weiße flaumige Mitte stehen lassen und entsorgen oder aufessen. 175 g Orangenfruchtfleisch abwiegen, den Rest beiseitelegen. Abgewogene Orangen mit Granatapfelsaft und Gelierzucker mit dem Pürierstab auf höchster Stufe 2 Minuten mixen. Mindestens 2 Stunden kalt stellen.

2. Gurke schälen, längs vierteln, die Kerne herausschneiden und das Fruchtfleisch längs in dünne Scheiben schneiden. Dill zupfen und grob hacken. Mit Senf, Weihenstephan Joghurt mild, Salz und Pfeffer verrühren, die Gurken damit marinieren. Salat waschen und trockenschleudern.

3. Schnitzel, falls nötig, noch etwas dünner klopfen, salzen. Mehl, Eier und Paniermehl in drei Teller geben, die Schnitzelchen nacheinander erst im Mehl, dann im verquirlten Ei und zuletzt im Paniermehl wenden. Butter in einer großen Pfanne aufschäumen lassen, die Schnitzelchen darin bei mittlerer bis großer Hitze goldbraun backen, einmal wenden – je nach Größe der Pfanne kann es sein, dass man die Schnitzel in zwei Durchgängen ausbacken muss. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

4. Laugenstangen aufschneiden, Salatblättchen und Gurkensalat auf die unteren Hälften verteilen. Mit den Schnitzeln belegen, mit den beiseitegelegten Orangenscheiben, Granatapfelsauce und Granatapfelkernen garnieren, Oberseiten auflegen und servieren.

Tipp:

Verschiedene Hersteller bieten Gelierzucker für kalt gerührte Fruchtaufstriche an. Die Hersteller arbeiten dabei mit unterschiedlichen Zuckermengen von 115 g bis 185 g für 250 g Fruchtgewicht. Die Fruchtaufstriche sind nicht so fest wie gekochte Marmeladen, schmecken aber sehr gut und eignen sich auch als Fruchtsaucen.