



WILDE SAU

Wildschweinschnitzel mit drei Panaden



Wildschweinschnitzel mit drei Panaden

Für 4 Personen

- 8 Wildschweinschnitzel à 100 g
- 1 Bio-Zitrone
- 10 frische Thymianzweige
- 1 Bund glatte Petersilie
- 1 Laugenbrezel, vom Vortag
- 60 g Bergkäse
- 100 g Mehl
- 3 Eier
- 4 EL Sahne
- 220 g Paniermehl
- 400 ml Pflanzenöl
- 75 g Butterschmalz
- etwas Meersalz und Pfeffer aus der Mühle
- Zitronenscheiben
- Sichtfolie
- Haushaltsmixer

So wird's gemacht

Zitronen-Panade: Zitrone waschen, die Hälfte der Zitrone abreiben und mit 100 g Paniermehl mischen.

Kräuter-Panade: Vom Thymian die Blättchen abzupfen. Petersilie waschen, Blätter abzupfen und trocken tupfen. Alles mit 3 EL Paniermehl mischen und im Mixer fein mahlen. Dann mit 100 g Paniermehl vermengen.

Brezel-Käse-Panade: Die Brezel vom Salz befreien und klein schneiden. Im Mixer zu Brösel verarbeiten. Bergkäse auf der groben Reibe hobeln und zu den Brezelbröseln geben.

Schnitzel zwischen Folie legen und dünn klopfen.

Die Eier mit Sahne verrühren.

Schnitzel auf beiden Seiten salzen und kräftig pfeffern, danach in Mehl wenden. Durch die Ei-Masse ziehen, etwas abtropfen lassen und in der gewünschten Panade panieren.

Pfanne heiß werden lassen, Öl und Butterschmalz dazugeben und erhitzen. Schnitzel in das heiße Fett legen und bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldbraun braten. Dabei Pfanne öfters vorsichtig schütteln. Die fertigen Schnitzel je mit einer Zitronenscheibe garnieren.