

Schnitzel mit Kürbis-Lauch-Pesto



Zutaten für 4 Person:

Für die Schnitzel

4 Lummer-Schweineschnitzel
2 Eier
Salz & Pfeffer
Paprika edelsüß
6 EL Mehl
70 g Panko (japanische Brotflocken)
50 g Kürbiskerne
100 g Butterschmalz
3 Stiele Thymian

Für die Pesto:

200 g Porree
Salz und Pfeffer
100 g Bergkäse
1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
25 g Mandelkerne ohne Haut
½ kleiner Hokkaidokürbis
2 EL Öl

Zubereitung:

Für das Pesto Porree in Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser zwei Minuten blanchieren, abgießen und abtropfen lassen. Käse reiben, Knoblauch schälen und pressen. Mandeln grob hacken. Porree, 50 g von dem Käse, Knoblauch, Mandeln und Olivenöl in ein Gefäß füllen und mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kürbis waschen, in Spalten schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Kürbis unter Wenden fünf Minuten anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Kürbiskerne hacken, mit dem Panko vermischen.

Fleisch flach klopfen, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Fürs Panieren die Eier auf einem tiefen Teller verquirlen. Mehl und Panko getrennt jeweils auf einen Teller geben. Die Schnitzel erst in Mehl, in Ei und zum Schluss im Panko-Kürbiskern-Mix wenden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Schnitzel darin unter Wenden goldbraun braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Backofen auf 175 Grad Heißluft heizen. Die Schnitzel auf ein Backblech legen. Mit Kürbisspalten belegen und jeweils einen Klecks Pesto darauf verteilen. Den restlichen Käse darüberstreuen. Thymianblättchen auf den Schnitzeln verteilen, im Ofen maximal 15 Minuten überbacken.

Rezept: Maria Rülker, Foto: Hubert Kemper