

Eat, letters and deco

PANIERTES SCHNITZEL MILANESE MIT RISI-BISI

Für 4 Personen

♥ Hauptgericht / genial / einfach

Zubereitungszeit: 60 min

Bratzeit Fleisch: 2-3 min



Zutaten:

Schnitzel

4 Stück Rindsentrecôte, à 180 gr
Salz und weisser Pfeffer
Mehl
3 Eier, verquirlt
200 gr Pankomehl
4 EL frisch geriebener Gruyère
genügend Bratfett, am besten Erdnussöl
1 Zitrone
Microgreens

Risi-Bisi

2 Gläser Wasser
Salz
1 Glas Langkornreis
3 Rüebli (Karotten), in Würfeli geschnitten
200 gr gefrorene Edamame
etwas Butter für den Geschmack

Ausserdem

6 EL Ketchup
1 TL Zitronenpfeffer

Zubereitung:

1. Das Fleisch entweder gleich vom Metzger für Schnitzel flach klopfen lassen oder selbst zwischen zwei Plastikbeutel mit dem Fleischhammer flach machen. Die Schnitzel mit Salz und Pfeffer gut würzen. Zur Seite legen.
2. Für den Reis das Wasser erhitzen, salzen und den Reis mit den Rüebli zugeben. Nach 5 min die Edamame zugeben und auf mittlerer Stufe weich kochen.
3. Das Mehl, die Eier und das Pankomehl je in flache Schüsseln geben. Die Schnitzel zuerst im Mehl wenden, dann im Eibad tunken und zuletzt gut im Pankomehl wenden (festdrücken)
4. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. In einer Bratpfanne reichlich Öl erhitzen und die Schnitzel auf beiden Seiten nur gerade 1 min braten. Aufs Blech geben und auf der Oberseite mit dem Gruyère bestreuen. In den Ofen geben und für eine Minute in den Ofen geben, damit der Käse schmilzt.
5. Servieren; den Butter unter den Reis mischen und mit Hilfe eines Speiserings diesen auf die Teller anrichten. Die Schnitzel in Streifen daneben legen. Mit Microgreens und Zitrone auftischen. Das Ketchup mit dem Zitronenpfeffer vermischen und dazu servieren.

Ein Klassiker der hier etwas aufgehübscht wird und mit dem etwas angestaubten Risi-Bisi (modern interpretiert) zu neuem Glanz verhilft. Ich liebe dieses Gericht!
Bitte frisch zubereiten.

Gutes Gelingen und liebe Grüsse, eure

Helinda K.