

Alpsteiner Iklämmts mit Pouletschnitzel & Mostbröckli, Zwiebelconfit, Chabis- Spinat-Radiesli-Salat, Kartoffel-Wedges & Meerrettich-Sauerrahm- Dip



Rezept für 4 Personen

Zubereitung

Zutaten Alpstein Iklämmts

8 Scheiben Ruchbrot
2 EL Butter
4 Pouletschnitzel (à ca. 130 g) aus dem
Oberschenkel, flach geklopft
1 Ei
2 EL Mehl
Salz, Pfeffer
80 g Paniermehl
1 dl Sonnenblumenöl
4 EL Butter, weich
2 EL grober Senf
50 g Kresse
100 g Mostbröckli

Zubereitung Alpstein Iklämmts

Ruchbrot portionenweise in der Bratpfanne in etwas Butter goldbraun rösten, herausnehmen, warmstellen. Ei in einem tiefen Teller verklopfen. Mehl in einen flachen Teller geben. Paniermehl in einen weiteren flachen Teller geben. Pouletschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen und portionenweise im Mehl, im Ei, dann im Paniermehl wenden, Panade gut andrücken. Sonnenblumenöl in einer Bratpfanne heiss werden lassen und Schnitzel beidseitig knusprig goldgelb braten. Auf Haushaltspapier gut abtropfen lassen. Butter mit Senf verrühren und mit etwas Salz abschmecken. Brotscheiben mit Senf-Butter bestreichen und Kresse darauf verteilen. Mit Schnitzel, Mostbröckli und dem Zwiebelconfit belegen und mit der zweiten Brotscheibe zudecken.

Zutaten Zwiebelconfit

400 g rote Zwiebeln (2 grosse)
4 Zweige Thymian
20 g Butter
2 EL Vollrohrzucker
½ dl Rotwein
½ dl Aceto Balsamico
Salz, Pfeffer

Zutaten Chabis-Spinat-Radiesli-Salat

¼ Weisskabis
¼ Rotkabis
etwas Meersalz
1 Bund Radiesli
50 g Jungspinat
½ Chilischote
1 TL Dijonsenf
2 EL Aceto Balsamico bianco
½ Zitrone, Saft
3-4 EL Rapsöl
Salz, Pfeffer

Zutaten Kartoffel-Wedges & Meerrettich-Sauerrahm-Dip

– 600 g Kartoffeln, festkochend
– 2 EL Olivenöl
– 1 TL Paprikapulver edelsüss
– 5 Zweige Thymian, gezupft
– 1 TL Salz

– 120 g Sauerrahm
– 2 EL Meerrettich, frisch gerieben
– etwas Zitronensaft
– Salz
– 1 Prise Zucker

Zubereitung Zwiebelconfit

Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Thymianblättchen von den Stielen zupfen. Butter in einer Pfanne schmelzen, Zwiebeln und Thymianblättchen zugeben und bei mittlerer Temperatur weichdünsten. Zucker darüberstreuen und karamellisieren lassen, mit Rotwein und Essig ablöschen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bei kleiner Hitze 10-15 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verkocht ist.

Zubereitung Chabis-Spinat-Radiesli-Salat

Kabis hobeln und separat in grosse Schüsseln geben, salzen und mischen. Jeweils in ein Sieb geben, ca. 2 Stunden abtropfen lassen. Radiesli in feine Scheiben hobeln. Jungspinat verlesen, waschen und gut abtropfen. Kabis mit Radiesli und Spinat mischen. Für die Sauce Senf, Aceto, Zitronensaft und Rapsöl mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Salat mit der Sauce beträufeln.

Zubereitung Kartoffel-Wedges & Meerrettich-Sauerrahm-Dip

Backofen auf 220°C vorheizen. Kartoffeln waschen, gut abbürsten, abtropfen und ungeschält in Spalten schneiden. Olivenöl, Paprika, Thymian und Salz in einer Schüssel mischen. Kartoffeln begeben und gut mischen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen. Für den Dip Sauerrahm mit dem frisch geriebenen Meerrettich verrühren und mit etwas Zitronensaft, Salz und Zucker abschmecken.