



## Chochete 514 vom 8. Mai 2023

- Vorspeise:                    **Griechischer Salat**
- Hauptspeise:                **Wienerschnitzel mit Rosmarinkartoffeln**
- Dessert:                      **Zabaglione mit Erdbeeren**

**Verantwortlicher: Christian Frei\_\_\_\_\_**



### **Vorspeise** (Griechischer Salat)

Zeitbedarf: 30 min

Zutaten: für 4 Personen

2 EL Rotwein-Essig

4 EL Olivenöl

2 Knoblauchzehen

¼ -1/2 Bund Origano , Salz und Pfeffer nach Bedarf

1 rote, 1 gelbe Peperoni

1 Gurke

3 Tomaten, 3 Zwiebeln

100g entsteinte schwarze Oliven

200g Feta Käse

---

Essig und Oel in einer Schüssel verrühren, Knoblauch dazu pressen, Kräuter fein schneiden, begeben, nach Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen.

Peperoni entkernen, in Streifen schneiden. Tomaten in kleine Streifen schneiden und begeben. Gurke schälen, entkernen und in Würfeli ( ca. 1x1 cm) schneiden.

Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden, mit den Oliven daruntermischen.

Feta in Würfel schneiden, darüber streuen, würzen.



**Hauptspeise** (Wienerschnitzel und Rosmarinkartoffeln)

3

### **Wienerschnitzel**

Zeitbedarf: ca. 40 Min.

Zutaten: für 4 Personen

4 Kalbsschnitzel (von der Kalbsnuss)

Salz, Pfeffer

Mehl, 2 Eier, Paniermehl

1 Zitrone

Bratbutter

---

Die Kalbsschnitzel zwischen Klarsichtfolie oder in einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel mit dem Fleischklopfer sehr dünn klopfen.

Auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Schnitzel nacheinander im Mehl wenden, dabei überschüssiges Mehl abschütteln, aber auf vollständige „Bemehlung“ achten.

Dann die Schnitzel durch die leicht verquirlten Eier ziehen und sofort im Paniermehl wenden. Das Paniermehl nur leicht andrücken.

Die Schnitzel dann sofort in **reichlich** heißer Bratbutter braten, bis die Panade goldbraun ist (ca. 2-4 min pro Seite).

Die fertigen Schnitzel auf einem mit Küchenpapier belegten Blech im 80 Grad heissen Ofen warm stellen und so schnell wie möglich servieren. Ein bis zwei Zitronenschnitze pro Schnitzel beifügen.





5

### **Dessert (Zabaglione mit Erdbeeren)**

Zeitbedarf: 20 min

Zutaten für 4 Personen:

500g Erdbeeren

2 frische Eigelbe

1 EL Zucker

0.5 TL Maizena

1 Brise schwarzer Pfeffer

1 dl Marsala

frische Pfefferminzblätter

---

Erdbeeren in Scheiben schneiden, auf Teller anrichten, mit Pfeffer würzen und mit Pfefferminzblättern verzieren.

Ein Wasserbad in einer grösseren Pfanne vor bereiten , das Wasser leicht an den Siedepunkt bringen.

Eigelbe, Zucker und Maizena vermischen und mit Schwingbesen oder Handrührgerät i n einer dünnwandigen Schüssel ca. 3-4 Min. rühren, dann den Marsala darunter ziehen.

Jetzt im Wasserbad weiter rühren, bis die Masse schaumig ist und sich Rührspuren abzeichnen ( 5-8 min),

Zabaglione auf den Erdbeeren verteilen, sofort servieren.