

Canapés mit Schnitzelchen



Zutaten für 6 Stück:

6 Scheiben Baguette oder Parisienne

weiche Butter

Salatblätter von grünen Salaten (Kopfsalat, alternativ Lollo Biondo, Endiviensalat etc.)

6 Scheiben Schweinefilet, jeweils 8-10 mm dick

2 EL Mehl

1 Ei

1 Scheibe Toastbrot amerikanische Art (alternativ Semmelbrösel)

Butterschmalz

Remoulade oder Mayonnaise

6 Schnittlauchhalme

Besondere Hilfsmittel:

Blitzhacker

1. Baguette leicht schräg in 12-15 mm dicke Scheiben schneiden, dünn mit Butter bestreichen. Blattsalat waschen und trocknen. Gebutterte Scheiben mit passend gezupften oder geschnittenen Salatblättern belegen.

2. Schweinefilet sauber parieren und quer in 8 mm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben zwischen Folie (aus Gefrierbeutel schneiden) plattieren, so dass sie sehr dünn werden.

3. Toastbrot entrinden und im Blitzhacker zu mie de pain (fein gemahlene Toastbrot) verarbeiten.

4. Mehl mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Filets zuerst in dem gewürzten Mehl wenden, dann durch das verquirlte Ei ziehen und zum Schluss in mie de pain oder Semmelbrösel wälzen.

5. Die panierten Fleischscheiben in reichlich heißem Butterschmalz ausbraten, bis die Panade schön hellbraun und kross ist. Zwischendurch mit dem Schmalz beschöpfen. Auf Küchentüchern entfetten, im Backofen bei 80° warm halten.

6. Kurz vor dem Servieren auf die Brote legen, einen Klacks Remoulade darauf geben und mit Schnittlauchhalmen verzieren.

Hinweise:

Die Schnitzel schmecken warm am besten, man kann sie aber auch kalt essen.

Statt Remoulade kann man auch mit dünn geschnittenen halbierten Zitronenscheiben ohne Schale und Weißes garnieren.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Partygerichte, Canapés, Fleisch, Schwein, deutsch

Rezept und Foto: Walter Stand 20.01.2023