

Kochen mit Klaus

Was den Franken schmeckt:

Schäferschnitzel (frei nach Thomas Karpf)

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

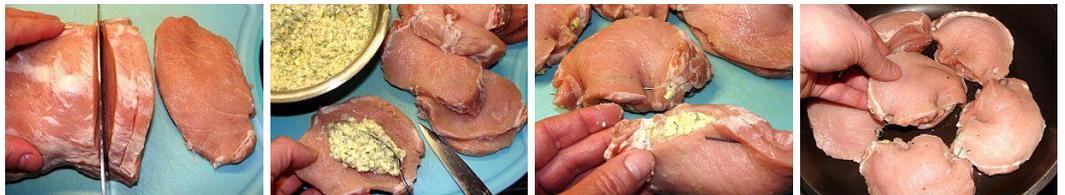
- 1 kg Schweinelachs, 1-2 Zwiebeln, 6 Knobzehen, 250 g Fetakäse,
- Salz, Pfeffer, 250 ml Sauce Hollandaise légère, Öl, 80 ml Milch,
- je 1 EL TK-Petersilie & Schnittlauch, Semmelbrösel
- je 1 TL getrockneter Thymian, Rosmarin, Majoran & Basilikum

Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knobi klein würfeln. Fetakäse mit einer Gabel zerdrücken. Zwiebeln andünsten, mit Feta, Knobi, Hollandaise u. den Kräutern zu einer Paste vermengen. Salzen u. pfeffern.



2. Schweinerücken in 5-6 gleich dicke Steaks teilen, mittig je eine Tasche schneiden, innen salzen u. pfeffern. Taschen mit der Paste füllen, mit Fleischnadeln verschließen u. in heißem Öl von jeder Seite anbraten. Entnehmen, in eine Auflaufform legen, salzen u. pfeffern.



3. Übrige Paste mit Milch verlängern u. mit Semmelbröseln abbinden, salzen, pfeffern u. über das Fleisch geben. Semmelbrösel darauf streuen. Im Ofen bei 200°C ca. 30 Min. überbacken, bis der Belag knusprig ist (evtl. noch einige Min. mit der Grillstufe backen).



Tipp des Chaoten: Als Beilage Salat u. Röstis reichen!

