Schnitzel Holstein

Ein Klassiker auf jeder Schnitzelkarte ist das Schnitzel Holstein. Das Rezept stammt vom Geheimrat Friedrich von Holstein, der gerne Fisch mit Fleisch kombinierte.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 50 min

Foto: Jeremy Keith

Zutaten

4 Stk.	Kalbsschnitzel
4 Stk.	Eier
4 Scheiben	Toastbrot
Nach Belieben	Sardellenfilets
2 TL	Kapern
1 EL	Butter
1 Dose	Ölsardinen
4 Scheiben	Lachs
1 Tupfer	Kaviar
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für das Schnitzel Holstein zuerst mageres Schnitzelfleisch unter fließendem Wasser abspülen und trocken tupfen. Sind die Schnitzel sehr dick, diese zwischen Frischhaltefolie legen und mit der Unterseite einer Bratpfanne dünner klopfen.

2. Mit einem Fleischhammer macht man zu viel kaputt, daher auf die schonendere Weise mit der Bratpfanne zurückgreifen. In einen tiefen Teller Mehl füllen und die Schnitzel von beiden Seiten darin wenden.

3. Eine beschichtete Pfanne mit Fett erhitzen und das Fleisch im heißen Fett gleichmäßig von beiden Seiten anbraten. Das Fleisch nun von beiden Seiten leicht salzen und pfeffern, zur Seite stellen und warmhalten.

4. Das Toastbrot im Toaster rösten und kurz abkühlen lassen, danach mit Butter bestreichen und quer halbieren, sodass Dreiecke entstehen. Je Toast eine Hälfte mit Lachs und eine Hälfte mit Ölsardinen belegen. Wenn Kaviar zur Verfügung steht, einen Klecks auf den Lachs geben.

5. In einer Pfanne aus den Eiern Spiegeleier braten. Das Fleisch zwischen die Toastbrotscheiben legen und die Spiegeleier darauf platzieren. Das Ei mit Sardellenstreifen und Kapern garnieren.

Tipp

Zum Schnitzel Holstein passen sehr gut hausgemachte Bratkartoffeln.