

Lammschnitzel mit Haselnusknusper



Dafür schneidet man aus der Oberschale der Lammkeule gut zentimeterstarke Schnitzel, die behutsam zwischen Klarsichtfolie dünner geklopft werden.

Zutaten für zwei Personen:

- Ca. 400 g Lammfleisch (wie oben beschrieben)
- Salz
- Pfeffer
- ca. 50 g Mehl aus gelben Linsen (dafür geschälte gelbe Linsen im Mixer pulverisieren)
- 1 Ei
- 100 g grob gehackte Haselnüsse

Für den Salat:

- 1 Bleichselleriestaupe mit Grün
- 2 - 3 EL Essig
- 1 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Außerdem: Olivenöl zum Backen

Zubereitung:

- Die Schnitzel klopfen, auf beiden Seiten würzen und im Linsenmehl wenden. Durch das verquirlte, ebenfalls mit Salz und Pfeffer gewürzte Ei ziehen und in den gehackten Haselnüssen drehen.
- In heißem Öl oder Butterschmalz vorsichtig auf beiden Seiten backen, darauf achten, dass die Nüsse nicht zu dunkel werden.

Beilage: Dazu passt ein Salat aus Bleichsellerie (Bild 26): die Stangen in Scheibchen schneiden, die nicht zu fein gehackten Blätter zufügen. Aus Salz, Pfeffer, 2 - 3 EL Essig, und 1 EL Olivenöl eine Marinade rühren und den Bleichsellerie damit anmachen.

Getränk: Ein leichter Rotwein aus Südtirol, zum Beispiel ein St. Magdalener.