



Hermann Huber



GERICHT FAULBRUNN ALM KÄSEFONDUE PRALINEN – WILDRÄUTER | GURKERL | ZWIEBEL | KREN | KARTOFFEL

FONDUE

200 g Käse
Galtürer Almkäse,
würziger Bergkäse,
Edelweiß
100 g Weißwein
1,5 TL Maizena
etwas Zitronensaft
eine Prise Cayennepfeffer
Muskatnuss

KALBSCHNITZEL

8 Scheiben dünn geschnittenen Bauchspeck
8 Stück Kalbsschnitzel à ca. 120 g
Zum Panieren:
2 Eier
200 g Brösel
100 g Mehl

ZUBEREITUNG:

Fondue

Weißwein erhitzen, den geriebenen Käse mit Maizena dazugeben, würzen und sämig rühren. Die Masse in einer viereckigen Form auskühlen lassen und in gleich große Stücke teilen.

Kalbsschnitzel

Kalbsschnitzel dünn klopfen, mit den angebratenen Speckscheiben und dem kalten Fondue belegen und einrollen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen und dann mit Mehl, Ei und Brösel panieren. Anschließend in einer Pfanne Öl mit Butterschmalz erhitzen und die Schnitzel ausbacken.

Das Kalbsschnitzel auf einem Teller mit Wildkräuter, etwas Kren und Röstzwiebel anrichten.

Als Beilage kleine Kartoffeln, Röstzwiebelcreme, Preiselbeeren, kleine Zwiebelchen und Gurken dazugeben.