



Kochen
mit Globus

Kalbsschnitzel in Morchel-Eihülle

**Frühlingsalat mit jungem Spinat,
Kresse, Sprossen und Kernen**



Zutaten:

- 1 Packung Spinatsalat
 - 1 Schale Gartenkresse
 - 1 Schale Sprossen
(Radieschen oder Alfalfa)
 - 6 EL Salat-Kerne-Mix
 - 1 EL natives Rapsöl
 - 10 g getrocknete Morcheln
 - 4 Kalbsschnitzel à 80 g
(Oberschale oder Rücken-Lachs)
 - Salz, weißer Pfeffer
 - 60 g Mehl
- 4 Eier
 - 80 g geriebener Parmesan
 - 2 EL Butterschmalz
 - 40 ml heller Essig
 - 1 EL Senf
 - 80 ml natives Rapsöl
 - 2 EL Bärlauchpesto

Dazu passt: Weißwein

 4 Pers.

 30 Min.

 Schwierigkeitsgrad

 **Schauen Sie das passende Zubereitungs-video auf YouTube an!**

www.youtube.de/GlobusGermany



Zubereitung:

Salat, Kresse und Sprossen waschen und trocknen.
In einer Pfanne die Kerne mit etwas Öl rösten. Danach auf einem Küchentuch abkühlen lassen.

Morcheln in warmem Wasser einweichen, kleinschneiden und gründlich von Sand oder Unreinheiten befreien. Morcheln sehr fein schneiden und gut abtrocknen.

Kalbsschnitzel, falls notwendig, etwas plattieren.
Salzen, pfeffern und in Mehl wenden. Überschüssiges Mehl abklopfen.
Eier und Parmesan schaumig rühren. Morchelstückchen unterrühren.
Eine Pfanne mit dem Butterschmalz erhitzen.

Die bemehlten Schnitzel durch die Eimasse ziehen und in die Pfanne geben.
Schnitzel auf jeder Seite ca. 2–3 Minuten langsam garen, bis sie goldbraun sind.
Für die Salatsoße: Essig, Senf, Öl, Pesto und Gewürze gründlich mischen und abschmecken.

Salate anrichten und mit der Salatsoße begießen. Schnitzel, Kerne, Kresse und Sprossen obenauf dekorieren.

