

## Rezept

# Caesar Salad mit Knusperschnitzel

Ein Rezept von Caesar Salad mit Knusperschnitzel, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>400 g</b> Schweinefleisch zum Kurzbraten	<b>2 EL</b> Mehl
Salz	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
rosenscharfes Paprikapulver	<b>1</b> Ei
<b>3 EL</b> Milch	<b>50 g</b> Cashewnüsse
<b>100 g</b> kernige Haferflocken	<b>2</b> sehr frische Eier
<b>1-2 TL</b> mittelscharfer Senf	Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer	<b>2-3 EL</b> Zitronensaft
<b>100 ml</b> Olivenöl	<b>2</b> Romanasalate
<b>4</b> Tomaten	<b>1/2 l</b> neutrales Pflanzenöl zum Braten

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 675 kcal

## Zubereitung

1. Das Schweinefleisch nach Belieben kalt abrausen und gut trocken tupfen. In mundgerechte, eher flache Stücke schneiden.
2. Auf einem tiefen Teller das Mehl mit Salz, Pfeffer und dem Paprikapulver mischen. Auf einem zweiten (tiefen) Teller das Ei mit der Milch verquirlen. Die Cashewnüsse fein hacken und auf einem dritten Teller mit den Haferflocken mischen.
3. Die Fleischstücke zuerst im gewürzten Mehl, dann im verquirlten Ei und zuletzt in der Cashew-Haferflocken-Mischung wenden. Die Panade gut andrücken und die Fleischstücke beiseitestellen.
4. Für den Salat die Eier anstechen und 2 Min. in kochendes Wasser legen. Herausnehmen und kalt abschrecken. Über einer Salatschüssel aufschlagen, das gestockte Eiweiß und das Eigelb mit einem Löffel aus der Schale lösen. Den Senf, Salz, Pfeffer und 2 EL Zitronensaft dazugeben, dann nach und nach das Olivenöl mit einem Schneebesen kräftig unterschlagen.
5. Die Romanasalate vom Strunk befreien und die Blätter voneinander lösen. Kalt waschen und gut trocken schleudern, quer in Streifen schneiden und im Salatdressing wenden. Die Tomaten waschen und ohne die Stielansätze in Spalten schneiden, ebenfalls dazugeben. Den Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Reichlich Öl etwa 2-3 cm hoch in einer tiefen Pfanne oder im Wok nicht zu stark erhitzen. Die panierten Fleischstücke darin – falls nötig portionsweise – rundherum in 4-6 Min. goldbraun braten. Erst wenden, wenn die Unterseite goldbraun ist. Fertige Knusperschnitzel zugedeckt warm halten. Knusperschnitzel auf dem Salat anrichten.