

Rezept

Knusprige Schweineohrenschnitten

Ein Rezept von Knusprige Schweineohrenschnitten, am 23.04.2024

Zutaten

| | |
|---|---|
| 8 Schweineohren (ca. 700 g; beim Metzger vorbestellen) | 300 g Schweinehals ohne Knochen |
| | Salz |
| 1/2 TL gemahlener Kümmel | 2 Prisen gemahlener Koriander |
| 1 Prise getrockneter Majoran | 1 TL mittelscharfer Senf |
| 2 TL Tafelmeerrettich (Glas) | 4-6 Stängel glatte Petersilie |
| 2 Eier (Größe M) | schwarzer Pfeffer aus der Mühle |
| 100 g Semmelbrösel | 3-4 EL Mehl |
| 1 Bio-Zitrone | 2 Kästchen Gartenkresse |
| 200 g saure Sahne | 150 g Crème fraîche |
| 1/2 TL Zucker | Salz |
| schwarzer Pfeffer aus der Mühle | Pastetenform mit klappbaren Wänden (ca. 22 x 10 cm) |
| 6 EL Butterschmalz zum Braten | |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4-6 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 570 kcal

Zubereitung

1. In einem hohen Topf 3,5l Wasser aufkochen, Ohren, Hals und 1 EL Salz dazugeben und 10 Min. sprudelnd kochen. Danach auf kleine Hitze herunterstellen und das Fleisch offen in ca. 1 Std. 30 Min. weich kochen.
2. Die Ohren und den Hals aus dem Sud nehmen. Das Fleisch der Ohren noch heiß mit einem kleinen Messer vom Knorpel schaben (am besten mit Handschuhen arbeiten, das Fleisch wird leicht klebrig, wenn es abkühlt).
3. Beide Fleischsorten in 1 cm große Würfel schneiden. Das Fleisch in einer Schüssel mit Salz, Gewürzen, Senf und Meerrettich kräftig abschmecken.
4. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und grob hacken. Die Hälfte der Fleischmasse in die Form drücken, mit der Petersilie bestreuen, mit der restlichen Masse abschließen und alles gut festdrücken. Mit Frischhaltefolie abdecken und mit Gewichten beschweren (z. B. Konservendosen). Über Nacht kühl stellen.
5. Für die Panade die Eier verquirlen, salzen und pfeffern. Eimischung, Semmelbrösel und Mehl getrennt in tiefen Tellern bereitstellen.

6. Für die Kressesauce die Zitrone heiß abwaschen, gut trocken reiben und die Hälfte der Schale abreiben. Die Kresse mit einer Schere vom Beet abschneiden und mit der sauren Sahne in einem hohen Gefäß mit dem Pürierstab fein mixen. Die Crème fraîche einrühren und die Sauce mit Zitronenschale, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

7. Das Fleisch aus der Form lösen und in 12 Scheiben schneiden. Jede zuerst in Mehl, dann im gewürzten Ei und zum Schluss in den Bröseln wenden.

8. Je 3 EL Butterschmalz in 2 großen Pfannen erhitzen. Die Schnitten darauf verteilen und bei mittlerer Hitze 2 Min. backen, wenden und in weiteren 2-3 Min. goldbraun backen. Auf Küchenpapier abfetten und mit der Kressesauce servieren. Dazu passen Blattsalate und mit Essig und Öl angemachter Kartoffelsalat.