

Restaurant Schwert

Landstrasse 13a

8754 Netstal

www.schwert-netstal.ch



Rezepte



Ziger-Schnitzel

Zutaten:

4 Kalbsschnitzel à 120 g

Salz

Pfeffer

1 Ei

50 g Parmesan

20 g Schabziger gerieben

Paniermehl

100 g Bratfett

Zubereitung:

Schnitzel klopfen, würzen. In Masse aus Ei, Parmesan und Schabziger wenden, panieren.

Für die Sauce den Rahm aufkochen und würzen. Eigelb dazugeben. Wichtig, die Sauce darf nicht mehr kochen. Mit Zitronensaft abschmecken.

Kalbsfilet mit Crevetten und Schabziger-Füllung

Zutaten:

100 g Bratbutter

8 Tranchen Kalbsfilet zu je 50 g

4 rohe Crevetten

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Für die Füllung:

100 g Schabziger Butter

1 EL gehackte Petersilie

1 EL gehackter Schnittlauch

Pfeffer aus der Mühle

Chilipulver

Für die Panade:

2 EL geriebener Parmesan

1 Ei

100 g Paniermehl

Zubereitung:

Die Kalbsfilettranchen zu kaffeetassengrossen Rondellen klopfen. Die Zutaten für die Füllung gut vermischen und abschmecken. Diese Mischung mit je einer Crevette auf Filetplätzchen verteilen. Die 4 restlichen Filetstücke darauf legen und am Rand gut andrücken. Das Ei mit dem Parmesan verquirlen und die Filetpäckchen zuerst vorsichtig darin und dann im Paniermehl wenden. Beidseitig 2,5 Minuten goldgelb backen.