



Camembert-Schnitzel mit Preiselbeer-Risotto

Zutaten (für vier Portionen):

Preiselbeer-Risotto

1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 EL Butter
200 g Risottoreis
80 ml Weißwein (alkoholfrei)
500 ml Geflügelbrühe
2-3 EL Butter
40 g Parmesan
50 g Wildpreiselbeer-Konfitüre

Schnitzel

8 Putenschnitzel
Salz, Pfeffer
80 g Camembert
3 EL Mehl
2 Eier
3-4 EL Panko
2-3 EL Butterschmalz

Sowie

1 Birne
Butter zum Braten
1 rote Zwiebel
1 TL Honig
1 Zitrone
Zimt
Petersilie
Öl zum Frittieren
1/2 Zitrone

Zubereitung (circa 45 Minuten, ohne Gar- und Wartezeiten):

Schalotte fein würfeln und mit geriebenem Knoblauch in etwas Butter glasig anschwitzen. Risottoreis dazugeben und kurz andünsten, dann mit Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit einkochen lassen. Unter ständigem Rühren nach und nach die warme Geflügelbrühe dazugeben, so dass der Reis diese aufsaugt, aber im Inneren al dente bleibt.

In der Zwischenzeit die Schnitzel mit einem Fleischklopfer oder einem schweren Gegenstand (bspw. einer Pfanne) flachklopfen und anschließend mit einer Prise Salz und Pfeffer würzen. In Scheiben geschnittenen Camembert darauflegen und ein zweites Schnitzel obenauf geben, sodass, der Käse vom Fleisch umschlossen ist. Von außen nochmal salzen und pfeffern. Dann nacheinander erst in Mehl, dann in Ei und dann in Panko wenden.

Birnen vierteln und entkernen. In einer Pfanne Butter erhitzen, in Scheiben geschnittene rote Zwiebel und Birnenspalten hineingeben. Mit Honig, Zitronensaft und etwas Zimt anschwitzen. Kurz weich dünsten, aber nicht zerfallen lassen.



Für das Topping Petersilie in heißem Öl frittieren und herausnehmen, sobald das Wasser verdampft ist und nicht mehr brutzelt. Leicht salzen und auf einem Küchenpapier entfetten.

Eine große Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und die panierten Schnitzel von beiden Seiten goldbraun braten und auf Küchenpapier entfetten.

Unter das Risotto Butter, Parmesan und Preiselbeer-Konfitüre unterrühren. Das Risotto sollte sämig und cremig, aber noch leicht bissfest sein.

Das Preiselbeer-Risotto auf Tellern verteilen, Birnen darauf geben. Das Camembert-Schnitzel danebenlegen und mit frittierter Petersilie garnieren. Sofort servieren.

Nährwerte pro Portion:

795 kcal – 33 g Fett – 54 g Eiweiß – 67 g Kohlenhydrate