

**Jörg Sackmann**  
**Kleine Schweineschnitzel**  
**mit Zwetschgen-Haselnuss-Sauce**

Dienstag, 5. September 2023

Rezept für 4 Personen

Dauer: 45 Minuten  
Schwierigkeitsgrad: Leicht  
Feine Küche

**Zutaten:**

Für die Schnitzel:

|         |                                 |
|---------|---------------------------------|
| 1,5 TL  | Salz                            |
| 1 Prise | Chilipulver                     |
| 1 Prise | Kreuzkümmel, gemahlen           |
| 1       | Korianderkorn                   |
| 2       | Pfefferkörnern                  |
| 1 Prise | Muskatnuss, fein gerieben       |
| 1/2 TL  | Rohrzucker                      |
| 100 g   | Sauerteigbrot                   |
| 2 EL    | Butter                          |
| 400 g   | Schweinelende                   |
| 3 EL    | Pflanzenöl zum Anbraten         |
| 150 g   | Hartkäse, etwa 8 Monate gereift |

Für die Sauce:

|        |                                  |
|--------|----------------------------------|
| 80 g   | Haselnusskerne                   |
| 300 g  | frische Zwetschgen               |
| 100 g  | getrocknete Pflaumen             |
| 1      | Bio-Orange                       |
| 2      | rote Zwiebeln                    |
| 60 ml  | Olivenöl                         |
| 1 EL   | Rohrzucker                       |
| 3 EL   | dunkler Balsamico                |
| 100 ml | dunkler Portwein                 |
| 200 ml | Geflügelbrühe (oder Gemüsebrühe) |



**Zubereitung:**

1. Salz, Chilipulver, Kreuzkümmel, Koriander, Pfefferkörner, Muskat und Zucker im Mörser zu einem fein Gewürzsalz zerstoßen.
2. Das Sauerteigbrot in etwa 1 cm große Würfel schneiden.
3. In einer Pfanne Butter erhitzen und die Brotwürfel darin knusprig anbraten, anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
4. Die Schweinelende parieren (Fett und Sehnen ablösen) und in 12 dünne Scheiben schneiden, diese dünn plattieren.
5. Für die Sauce die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten, dann etwas abkühlen und grob hacken.
6. Die Zwetschgen abwaschen, abtrocknen, halbieren, Steine entfernen und die Fruchthälften jeweils in dünne Streifen schneiden.
7. Die getrockneten Pflaumen ebenfalls in Streifen schneiden.
8. Die Orange heiß abwaschen, abtrocknen und etwas Schale dünn abreiben. Anschließend die übrige Schale mit einem Messer so abschneiden, dass keine weiße Haut mehr am Fruchtfleisch haftet. Die Orangenfilets mit einem Messer zwischen den Trennwänden ausschneiden.
9. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.
10. In einer tiefen Pfanne die Hälfte vom Olivenöl erhitzen, die Zwiebelstreifen darin ca. 1 Minute anschwitzen. Rohrzucker darüber streuen und karamellisieren lassen. Mit Balsamico ablöschen und diesen fast vollständig einkochen lassen.

11. Dann die Zwetschgen- und Pflaumenstreifen, Orangenfilets und -schale zugeben und Portwein angießen. Diesen um etwas mehr als die Hälfte einkochen lassen.

12. Die Geflügelbrühe zugeben und die Sauce noch ein paar Minuten leicht köcheln lassen.

13. In der Zwischenzeit in einer möglichst großen Pfanne etwas Öl erhitzen und die Fleischscheiben darin kurz von beiden Seiten braten und mit dem Gewürzsalz würzen. (Nur so viel Scheiben auf einmal braten, wie in die Pfanne passen. Restliche Scheiben nach und nach braten, die gebratenen Fleischscheiben auf einen Teller geben.)

14. Restliches Olivenöl unter die Sauce rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken (falls noch etwas vom Gewürzsalz übrig ist, kann auch damit abgeschmeckt werden) und die gehackten Nüsse untermischen.

15. Jeweils 3 kleine Schnitzel auf einem Teller anrichten, Zwetschgensauce darüber geben und geröstete Brotwürfel darüber streuen. Zuletzt etwas Hartkäse darüber hobeln und servieren.

Pro Portion: 895 kcal/ 3750 kJ

34 g Kohlenhydrate, 43 g Eiweiß, 62 g Fett