



Rindshuft-Schnitzel mit Senfbutter und Bohnensalat

Schnitzel von der Rindshuft dürfen nur kurz und scharf angebraten werden, sonst werden sie zäh. Nach 2 Minuten in der Bratpfanne sind sie aber saftig, zart und von gutem Geschmack. Am besten brät man sie erst, wenn die Beilagen bereits angerichtet sind. Dazu passt eine Senfbutter, die auf den Schnitzeln leicht zerfließt. Mit einem pikanten Dijon-Senf und einem Schuss weissem Portwein schmeckt die Butter besonders gut.

Mit einem Bohnensalat an einer Sauce mit eingelegten Tomaten als Beilage gibt das ein leichter, schmackhafter Sommerteller.

Zutaten (pro Portion)

4-5	Rindshuf Schnitzel (schmale oder breite Huft) ca. 1cm dick, 180g Salz und Pfeffer Bratbutter
30g	Tafelbutter, zimmerwarm
2Tl	Dijon-Senf
1El	weisser Portwein Salz und Pfeffer
250g	Bohnen
1Tl	Kräutersalz
1Tl	Bohnenkraut getrocknet
3El	Sonnenblumenöl
2El	Kräuteressig
2	eingelegte Tomaten
1	Knoblauchzehe Salz und Pfeffer

Zubereitung

Bohnen rüsten und zu 4-5cm langen Stücken schneiden. Ins Dampfsieb geben, mit Kräutersalz und Bohnenkraut würzen. Zugedeckt dämpfen bis sie knapp weich sind (ca. 12-15 Minuten), dabei 2-3 mal aufmischen.

Essig und Öl in eine Schüssel geben. Tomaten fein hacken und zugeben. Knoblauch dazupressen. Gut vermischen und mit wenig Salz und Pfeffer abschmecken. Bohnen solange sie noch heiss sind zugeben, vermischen und auskühlen lassen.

Tafelbutter, Senf und Portwein mit einer Gabel vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Schwingbesen kräftig durchrühren, damit die Senfbutter schön geschmeidig wird (nicht kühlstellen).

Huftschnitzel beidseitig salzen und pfeffern. Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen und die Schnitzel auf jeder Seite 1 Minute scharf anbraten.







