



Panierter Brie auf Chinakohl mit Passata di pomodoro

Ein einfaches schnelles Gericht. Dazu eignet sich eher junger Brie der noch etwas fest ist, reifer Brie fließt zu schnell durch die Panade. Aus dem gleichen Grund sollte er noch külschrankkalt paniert werden, damit die Panade beim Braten fest wird, ehe der Brie zu fließen beginnt.

Chinakohl ist zarter und schmeckt milder als hiesiger Weisskohl und er ist schnell zubereitet. In Streifen geschnitten reicht es aus, ihn 2-3 Minuten in heisser Bratbutter zu dünsten und weitere 2-3 Minuten in Passata di pomodoro zu schmoren.

Zutaten (2 Portionen)

200g Brie
1 Ei
2El Mehl
4El Paniermehl
300g Chinakohl
1dl Passata di pomodoro
Salz und Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

"Panierstrasse" vorbereiten: Je 1 Teller mit Mehl, verklopftem Ei und Paniermehl.

Chinakohl in ca. 2cm breite Streifen schneiden, dicke Strunkteile etwas feiner schneiden. In Bratbutter 2-3 Minuten unter stetigem Wenden andünsten. Passata zugeben und vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Wer mag, gibt noch etwas Kümmel bei. Bis zum Anrichten leicht simmern lassen.

Brie in ca. 2cm grosse Würfel schneiden. Zuerst im Mehl wenden, Mehl leicht

abstreifen. Im verquirlten Ei wenden und zum Schluss im Paniermehl drehen.

In reichlich Bratbutter möglichst allseitig anbraten. Nach jeweils 1 Minute wenden.

Chinakohl auf Tellern zu Spiegeln anrichten und die gebratenen Briewürfel darauflegen.
Mit etwas Nüsslisalat garnieren.



