

FILET VOM SCHWEIN MIT MOHN-SEMMELE-KRUSTE

Zutaten

- 700 g Schweinefilet
- 30 g gemahlener Mohn
- 2 Eier
- Paniermehl
- Pfeffer
- Salz
- Pflanzenöl oder Butterschmalz



Zubereitung

Zunächst das Filet in daumendicke Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Im Anschluss aus dem Paniermehl und dem Mohn eine Panade herstellen. Das Mischverhältnis von Paniermehl und Mohn wählst Du nach individuellem Geschmack selbst. Im Anschluss die Eier verquirlen, dann die Filetscheiben zunächst im Ei und danach in der Panade wälzen. Nun brätst Du das Filet in einer Pfanne mit heißem Fett rundherum an und lässt es auf 80 Grad im vorgeheizten Backofen etwa 10 Minuten lang gar ziehen.

Bild und Rezept stammen vom Landhotel Meissnerhof.

SOMMERLICHES MOHNEIS

Zutaten

- 500 ml Milch
- 250 ml Sahne
- 125 g Zucker
- 50 g Honig
- 50 g Mohn
- 6 Eigelb
- 1 Prise Salz



Zubereitung

Zunächst den Zucker und das Eigelb schaumig schlagen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Im Anschluss das Ganze zusammen mit der Milch zum Kochen bringen und zur Rose abziehen. Dann den Mohn, den Honig und eine Prise Salz in die noch warme Eimasse rühren. Jetzt die Sahne steif schlagen und unter die abgekühlte Ei-Mohn-Mischung heben. Abschließend muss die Creme nur noch im Gefrierschrank zu Eis werden.