



Schinkenschnitzel mit Ricotta-Pflaumenfüllung

Zutaten:

4 Schinken-Schnitzel á ca. 125g
500g Kartoffeln klein
75g getr. Pflaumen
3 Schalotten
4 Zweige Thymian
Butterschmalz zum Braten
75g Ricotta
Salz, Pfeffer
100ml Weißwein
150ml Gefügelnd
1-2 EL Senf mittelscharf
100ml Sahne
1/2 Bund Schnittlauch
150g Schinkenwürfel

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in ausreichend kochendem Wasser ca. 20 Min. leicht köcheln. Anschließend abschütten.
Schnitzel abwaschen, trocken tupfen und mit einem Plattierer dünn klopfen. Pflaumen in feine Würfel schneiden. Schalotten schälen und ebenfalls in feine Würfel schneiden. Thymianblätter abzupfen und fein hacken.
Backofen auf 60°C Umluft vorheizen. In einer kleinen Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen. Die Hälfte der Schalottenwürfel anbraten bis sie leicht Farbe nehmen. Thymian und Pflaumenwürfel hinzugeben. Kurz mit braten. Anschließend in eine Schüssel füllen und abkühlen lassen. Sobald der Mix abgekühlt ist, den Ricotta hinzugeben, mit Salz, Pfeffer würzen und alles gut vermengen.
Schinkenschnitzel auf einer Arbeitsfläche ausbreiten. Auf jedes Schinkenschnitzel nun mittig ca. 2 EL der Füllung platzieren, Ränder dabei frei lassen. Anschließend die Schnitzel einklappen und an den Rändern mit Zahnstochern fixieren.
In einer großen Pfanne nun etwas Butterschmalz erhitzen. Schinkenschnitzel darin von beiden Seiten scharf anbraten bis sie knusprig braun sind. Anschließend im Ofen warm halten.
In der selben Pfanne nun die restlichen Schalotten anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und diesen einkochen lassen. Gefügelnd und Sahne hinzugeben. Aufkochen lassen. Senf einrühren und mit Salz, Pfeffer abschmecken. Erneut etwas Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Kartoffeln hinein geben und darin goldbraun braten. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Sobald die Kartoffeln leicht braun sind, Schinkenspeck hinzugeben. Zum Schluss den Schnittlauch hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer würzen.
Gefüllte Schinkenschnitzel mit Kartoffeln auf Tellern anrichten. Senfsauce dazu reichen.