

Katsu Sando Japanisches Sandwich mit paniertem Schweineschnitzel



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Karsten Remeisch

Katsu Sando

Japanisches Sandwich mit paniertem Schweineschnitzel
(für 4 Katsu Sando / 2 Personen)

Tankatsu Sauce (ergibt ca. 700ml)

- 2 Zwiebeln (grob gewürfelt)
- 2 säuerliche Birnen (gewürfelt)
- 4 Knoblauchzehen (gewürfelt)
- 4 Flaschentomaten (gewürfelt)
- 150ml Sake
- 50ml Sojasauce
- 100g Zucker
- 1EL Tomatenmark
- 3 EL Reisessig
- 1 Lorbeerblatt
- Salz
- Je 1 Prise Zimt/Muskat/Pfeffer
- Pflanzenöl

Krautsalat

- 300g Rotkohl (fein gehobelt)
- 1 EL Mirin (süßer Reiswein)
- 1 EL Reissessig
- 1 EL Pflanzenöl
- Salz

Sandwiches (Katsu Sando)

- 8 sehr dünne Schnitzel (Rücken/Lachs) à 50g
- 1 Ei
- Sahne
- Mehl
- Panko (jap. Paniermehl)
- 8 große Scheiben Toastbrot
- grober Senf
- Pflanzenöl
- Salatblätter (optional)

Zubereitung

Tonkatsu-Sauce:

Das Koch-Röhrelement einsetzen und 3-4 EL Öl auf 160° erhitzen. Den Rührintervall auf 30 Sekunden einstellen. Die Zwiebel leicht braun anschwitzen, dann den Knoblauch kurz mitbraten. Birnen und Tomaten zugeben und ebenfalls kurz anbraten.

Mit 400 ml Wasser ablöschen, Sake, Sojasauce und Zucker zugeben. Aufkochen lassen und die Temperatur auf 100°C einstellen. Bei geöffnetem Deckel mindesten eine halbe köcheln lassen. Das Koch-Röhrelement entfernen und durch das Flexi-Röhrelement einsetzen.

Das Lorbeerblatt entfernen und die Sauce mit einem Pürierstab so fein wie möglich pürieren. Ohne Druck durch ein Sieb streichen und weitere 10-20 Minuten bei 100°C köcheln lassen, bis die Sauce schön cremig ist. Dabei dauerhaft rühren lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zimt und Muskat würzen und abschmecken.

In ein sauberes Glas mit Schraubverschluss umfüllen und abkühlen lassen.

Krautsalat:

Den Rotkohl je nach Größe in 4-8 Spalten schneiden und den Strunk entfernen. Im Multi / Schnitzelwerk / Trommelraffel mit der Schneidscheibe in feine Streifen hobeln.

Für die Katsu Sando reichen 2-3 Handvoll Rotkohl, den Rest anderweitig verwenden. Mit Mirin, Reissessig und etwas Salz würzen und mit den Händen (Handschuhe?) kräftig durchkneten. Dadurch wird der Kohl zarter und nimmt die Aromen besser auf. Ein wenig ziehen lassen und dann das Öl einarbeiten. Je länger der Kohl zieht, desto besser.

Katsu Sando

Die Schnitzel zwischen Frischhaltefolie legen und hauchdünn plattieren. Je 2 Schnitzel aufeinanderlegen und mehlieren. Das Ei mit 1-2 EL Sahne mit etwas Salz und Pfeffer würzen und grob verrühren. Die Schnitzel darin wenden und anschließend im Pankomehl panieren. Für eine dickere Panierung einfach wiederholen. Die Schnitzel in heißem Öl goldbraun ausbacken und auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Die Toastscheiben entrinden, und vier davon mit grobkörnigem Senf bestreichen. Die optionalen Salatblätter darauflegen, dann eine Schicht Krautsalat und abschließend die Schnitzel darauf verteilen. Die restlichen Toastscheiben großzügig mit der Tonkatsu-Sause bestreichen und als Deckel auflegen.

Schmeckt warm und kalt.

Die Sauce hält sich wochenlang im Kühlschrank und passt hervorragend zu Schwein und Geflügel.

Falls der Kohlkopf zu groß war, kann man daraus einen haltbaren (eingekochten) Rotkohlsalat machen, der sich ohne Aufwand, zu gekochtem Rotkohl weiterverarbeiten lässt.

Das ursprüngliche Rezept stammt aus dem Buch „Auf die Hand“ von Stevan Paul. Ich habe individuelle Änderungen der Zutaten vorgenommen und es an die CC(G) angepasst.

Wer mag, tauscht die Birnen gegen Äpfel und den Rotkohl gegen

Weiß/Spitzkohl um näher am „Original“ zu sein.

Zubehör: Multizerkleinerer oder Schnitzelwerk oder Trommelraffel, Koch-Röhrelement mit Rührhilfeclip, Flexi-Röhrelement, Pürierstab



Kartoffelpüschneemänner mit Herzschnitzel und Weißweinsahnesosse



Rezept und Foto von [Fee's Koch- und Backwelt](#)

Zutaten:

Für die Kartoffelpüschneemänner:

10 mittelgroße Kartoffeln

Salz

Muskat

50 ml Sahne

1 kl. Karotte für Besen und Nase

Schwarze Oliven für die Augen

Für das Fleisch und die Soße:

6 Schweineschnitzel

1 Schlottenzwiebel

50ml Weißwein

100ml Kalbsfond

50ml Sahne

Salz

Pfeffer

Öl zum braten

Zubereitung:

Die Schnitzel salzen und pfeffern, in Fett anbraten und aus der Pfanne nehmen.

Im restlichen Fett in der Pfanne die klein geschnittenen Schalottenzwiebeln andünsten und mit dem Weißwein ablöschen, einkochen lassen. Mit Fond aufgießen, aufkochen und Sahne zugeben.

Fleisch zur Soße geben und alles 45 Min köcheln lassen.

Kartoffeln schälen und in Salzwasser in der Cooking Chef bei 100°C kochen bis sie weich sind.

Währenddessen die Karotte und Oliven zuschneiden. Die Karotte kurz in heißem Wasser kochen, damit sie nicht zu hart ist, aber trotzdem noch standfest. Alternativ können sie im Dampfgareinsatz einfach über die Kartoffeln zum Angaren gegeben werden.

Die Kartoffeln über einem Sieb abtropfen lassen und zurück in die Cooking Chef Schüssel geben. Sahne, etwas Salz und Muskat zugeben und mit dem Ballonschneebeisen rühren, bis daraus ein schöner Brei ohne Klumpen geworden ist.

Den Kartoffelbrei nun in 2 verschieden große Kugeln formen und aufeinander setzen, dekorieren. Das Schnitzel mit dem Messer oder einer Ausstechform zu einem Herz formen.