

Kalbsschnitzel gefüllt mit Mango-Creme

Kalbsschnitzel gefüllt mit Mango-Creme

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 30min.

Menu: [14.05.2008](#)

Creation: [Stefan Würsch](#)

Zutaten:

Paniermehl
1/2 Mango (vollreif)
1/4 Peperoncino
1 Knoblauchzehe
100 g Doppelrahm Frischkäse (Philadelphia)
Salz
4 Kalbshufschnitzel à ca 100 g
1 Ei
1 EL Maisstärke
3-4 EL Bratbutter
8 Stängel Schnittlauch

Zubereitung:

1. Mango schälen und das Fleisch vom Kern schneiden. Peperoncino entkernen. Mit Mango und Knoblauch pürieren. Mangopüree mit Frischkäse mischen. Mit Salz würzen.

2. Schnitzel flachklopfen. Mit Salz würzen. Auf der Arbeitsfläche auslegen. Je einen EL Mangocreme darauf ausstreichen, dabei einen kleinen Rand frei lassen. Schnitzel zuklappen. Ei verquirlen. Schnitzel auf beiden Seiten mit Maisstärke fein bestäuben. Im Ei wenden. Mit dem Paniermehl panieren.

3. Schnitzel in Bratbutter 5-7 Minuten goldgelb backen. Mit Schnittlauch garnieren

TIPP: Dazu passt Wok-Gemüse oder weisser Kabissalat