

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Gurken-Salat

Für 2 Personen

2 Kalbsschnitzel, a 160 g	1 Salatgurke	300 g Kartoffeln, fest
210 g Sahne	150 g Semmelbrösel	100 g Schinkenspeck, roh
100 g Mehl	3 Eier	2 Sardellenfilets
2 Zwiebeln	1 Zitrone, unbehandelt	1 Limette, unbehandelt
1 Schalotte	5 EL Butterschmalz	2 EL Olivenöl
1 EL Zucker	1 Zehe Knoblauch	1 Bund Petersilie, glatt
1 Bund Dill	1 Prise Cayennepfeffer	Meersalz, gemahlen
Salz	Pfeffer, schwarz	

Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen. Die Salatgurke schälen und in dünne Scheiben hobeln. Den Knoblauch abziehen, fein hacken und mit den Gurkenscheiben, einem Esslöffel Sahne, etwas Meersalz, Cayennepfeffer und Zucker vermengen und ziehen lassen. Das Schnitzel waschen, trocken tupfen, in Frischhaltefolie einschlagen und plattieren. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und im Mehl wenden. Die Eier verquirlen, die Schnitzel durch die Eimasse ziehen und zum Schluss in den Semmelbröseln wenden. Die Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Zwei Esslöffel Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und die Kartoffelscheiben darin anbraten. Die Zwiebeln abziehen und mit dem Speck würfeln. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Die Zwiebeln, den Speck, die Petersilie etwas Cayennepfeffer und etwas Meersalz zu den Bratkartoffeln geben. Die Limette halbieren und den Saft auspressen. Den Dill zupfen und fein hacken. Die Schalotte abziehen, fein würfeln und mit dem Olivenöl, zwei Esslöffeln Limettensaft, dem Zucker, der restlichen Sahne, dem Dill, Meersalz und Cayennepfeffer vermengen. Drei Esslöffel Butterschmalz in einer beschichtete Pfanne erhitzen und die Schnitzel goldgelb von beiden Seiten vier Minuten lang anbraten. Die Zitrone in Scheiben schneiden. Die Bratkartoffeln und die Schnitzel auf Tellern anrichten und mit je einer Zitronenscheibe und einem Sardellenfilet garnieren. Den Gurkensalat separat servieren und das Limettendressing darüber geben.

Ursula Roessler am 02. November 2009