

# Wiener Schnitzel mit steirischem Kartoffel-Gurken-Salat

## Für 2 Personen

2 Kalbsschnitzel, a 120 g	450 g Kartoffeln, fest	100 g Butterschmalz
75 g Semmelbrösel	25 g Mehl	200 ml Sahne
100 ml Kalbsfond	1 Salatgurke	1 Zitrone, unbehandelt
1 Schalotte	1 Ei	3 EL Weißweinessig
3 EL Sonnenblumenöl	2 EL Kürbiskernöl	1 EL Speck, am Stück
1 EL Butter	1 EL Senf, mittelscharf	1 Msp Kümmel
1 Bund Schnittlauch	Pfeffer	Salz

Die Kartoffeln mit etwas Kümmel in kochendes Salzwasser gar kochen. Die Kalbsschnitzel mit Sonnenblumenöl einreiben und zwischen Klarsichtfolie zart klopfen. Anschließend das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sahne schlagen und einen Esslöffel davon mit dem Ei verquirlen. Das Schnitzel beidseitig in Mehl wenden und durch das Ei und die Semmelbröseln ziehen. Für die Marinade die Schalotte abziehen, zusammen mit dem Speck würfeln und in der Butter anschwitzen. Anschließend mit dem Weißweinessig und dem Kalbsfond ablöschen und köcheln lassen. Das Ganze mit dem Senf, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln abkühlen lassen, schälen und in gleichmäßige Scheiben schneiden. Die Salatgurke schälen und die Hälfte der Länge nach halbieren. Das Kerngehäuse entfernen, in Scheiben schneiden und zu den Kartoffeln geben. Nun die heiße Marinade und das Kürbiskernöl über den Kartoffel-Gurkensalat geben und gut vermengen. Den Schnittlauch fein hacken und darüber streuen. Die Schnitzel in Butterschmalz von beiden Seiten drei Minuten braten. Die Zitrone in Spalten schneiden und mit dem Kalbsschnitzel und dem Kartoffel-Gurkensalat auf Tellern anrichten.

Christel Müller am 30. November 2009