

Wiener Schnitzel, Schmelzzwiebeln, Streichholz-Kartoffeln

Für 2 Personen

2 Kalbsschnitzel, a 200 g	4 Kartoffeln, fest	2 Zwiebeln
4 Eier	1 Zitrone, unbehandelte	160 g Butter
125 g Mehl	125 g Semmelbrösel	100 g Butterschmalz
4 EL Weißwein trocken	1 TL flüssiger Honig	1 TL Sambal-Oelek
1 TL Zitronensalz	Pflanzenöl	Frittierfett
Salz	schwarzer Pfeffer	

Eine Fritteuse auf 175 Grad vorheizen. Die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Ein Ei aufschlagen und verquirlen. Die Kalbsschnitzel durch das Mehl ziehen, im Ei wenden und mit den Semmelbröseln panieren. Die Kartoffeln schälen und in pommesgroße Stifte schneiden, anschließend in kaltes Wasser geben. Die Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden, salzen und in etwas Pflanzenöl fünf Minuten anschwitzen. Anschließend das Ganze mit drei Esslöffeln Weißwein ablöschen, mit 100 Milliliter Wasser auffüllen, den Honig hinzugeben und bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Abschließend einen Esslöffel Butter unterrühren und die Pfanne vom Herd nehmen. Die Kartoffelstifte bzw. Pommes auf Küchenkrepp abtropfen und anschließend in der Friteuse frittieren. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und die Kalbsschnitzel darin goldgelb braten. Anschließend die Schnitzel und die Pommes auf Küchenkrepp abtropfen lassen und letztere mit dem Zitronensalz würzen. Die übrigen Eier trennen und das Eigelb mit dem restlichen Weißwein und einem Teelöffel Wasser schaumig rühren. Die restliche Butter in einem Wasserbad zerlassen und nach und nach zu der Eigelbmischung geben. Die Soße anschließend mit etwas Zitronensaft und dem Sambal Oelek abschmecken. Die Wiener Schnitzel mit den Schmelzzwiebeln, den Pommes und der Soße Hollandaise auf Tellern anrichten und servieren.

Aljoscha Sandvoß am 22. Juni 2010