

Kalb-Schnitzel, Spiegelei auf Toastbrot, Bratkartoffeln

Für 2 Personen

2 Kalbsschnitzel, a 200 g	2 fest kochende Kartoffeln	100g magerer Speck
1 Kopfsalat	2 Zwiebeln	200 g Paniermehl
2 Scheiben Toastbrot	3 Eier	100 g saure Sahne
120 ml Sahne	1 TL Balsamico-Essig	Butterschmalz
Rapsöl	Tabasco	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Kopfsalat zupfen, waschen und trocken schleudern. Die Sahne, 50 Milliliter Rapsöl, die saure Sahne und den Balsamico zu einem Dressing verrühren und mit Salz, Pfeffer und Tabasco würzen. Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln abziehen und klein hacken. Den Speck in kleine Würfel schneiden. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffeln, die Zwiebeln und den Speck darin anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen und mit Salz, Pfeffer und Tabasco würzen. Ein Ei verquirlen. Das Kalbsschnitzel im Ei wenden und danach in dem Paniermehl wenden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kalbsschnitzel darin braten. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, zwei Spiegeleier darin braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Toastbrot toasten und das Spiegelei drauf geben. Das Schnitzel mit dem Spiegelei auf dem Toastbrot, Bratkartoffeln und den Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Günter Flemming am 25. August 2010