

# Kalb-Schnitzel mit Radieschen-Kartoffel-Salat

## Für 2 Personen

|                           |                       |                    |
|---------------------------|-----------------------|--------------------|
| 2 Kalbsschnitzel, a 180 g | 1 kg feste Kartoffeln | 3 Eier             |
| 1 Zitrone                 | 10 Radieschen         | 2 Schalotten       |
| 2 Frühlingszwiebeln       | 1 Bund Schnittlauch   | 2 TL Süßer Senf    |
| 100 g Mehl                | 100 g Paniermehl      | 500 ml Gemüsebrühe |
| 30 ml Weißweinessig       | 50 ml Sonnenblumenöl  | Prise Zucker       |
| Butterschmalz             | Salz                  | Pfeffer, schwarz   |

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Währenddessen die Gemüsebrühe, das Öl, Weißweinessig, Zucker, Senf, Salz und Pfeffer vermischen und zu einem Salatdressing verarbeiten. Die Schalotten und die Frühlingszwiebeln abziehen. Schnittlauch, Zwiebeln und Schalotten fein hacken und zu dem Dressing geben. Die Radieschen putzen und die Enden abschneiden. Die Kartoffeln abgießen, in Scheiben schneiden, noch warm zusammen mit den Radieschen zum Dressing geben und ziehen lassen. Die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen und zwischen Klarsichtfolie flach klopfen. Dann mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eier aufschlagen und auf einen Teller stellen, ebenso wie das Mehl und Paniermehl. Öl in einer Pfanne erhitzen. Dann die Kalbsschnitzel nacheinander in Mehl, Ei und Paniermehl wenden und von beiden Seiten in einer heißen Pfanne in schwimmendem Fett ausbacken. Die Zitrone halbieren. Zum Servieren den lauwarmen Radieschen-Kartoffelsalat auf einem Teller anrichten und die Schnitzel und die Zitronenhälften daneben anrichten.

Dieter Rothmann am 08. Oktober 2010