

Wiener Schnitzel mit steierischem Kartoffel-Gurken-Salat

Für 2 Personen

| | | |
|--------------------------|----------------------------|------------------------|
| 2 Kalbsschnitzel a 120 g | 1 EL Speck | 450 g Kartoffeln, fest |
| 1 Knolle Ingwer | 1 Wurzel Meerrettich | 1 Schalotte |
| 1 Salatgurke | 2 unbehandelte Zitronen | 1 unbehandelte Orange |
| 0,5 Bund Schnittlauch | 100 g Preiselbeeren | 1 Ei |
| 25 g Mehl | 75 g Semmelbrösel | 0,5 EL Butter |
| 100 g Butterschmalz | 1 EL Schlagsahne | 100 ml Geflügelfond |
| 1 EL Orangenlikör | 2,5 EL weißen Balsamico | 0,5 EL Dijon-Senf |
| 0,25 TL Kümmel | 1 Muskatnuss | 100 ml Olivenöl |
| 25 ml Kürbiskernöl | Weißer Malabar-Bio-Pfeffer | Kalahari-Salz |

Die Kartoffeln waschen und in einem großen Topf mit Salzwasser und etwas Kümmel gar kochen. Die Kartoffeln anschließend schälen und in Scheiben schneiden. Zwei Stücke Klarsichtfolie mit etwas Öl einreiben. Die Kalbsschnitzel waschen, trockentupfen und zwischen den Klarsichtfolien dünn klopfen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Muskatnuss reiben. Die Schlagsahne steif schlagen. Die Eier zugeben, in einer Schüssel verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Das Mehl und die Semmelbrösel auf je einen Teller geben und die Schnitzel zuerst im Mehl wenden, anschließend durch die Sahne-Ei-Mischung ziehen und mit den Semmelbröseln panieren. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel von beiden Seiten goldgelb ausbacken und anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Gurke schälen, der Länge nach halbieren und mit einem Löffel das Kerngehäuse entfernen. In Scheiben schneiden und in einer Schüssel mit den Kartoffelscheiben vermengen. Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Den Speck ebenfalls in Würfel schneiden. Die Speckwürfel in einer heißen Pfanne in der Butter anschwitzen und die Schalotten dazugeben. Mit dem Balsamico ablöschen, den Geflügelfond zugeben und einkochen lassen. Anschließend den Senf einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die heiße Marinade und das Olivenöl zu den Kartoffel- und Gurkenscheiben geben, gut durchmischen. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden und zusammen mit dem Kürbiskernöl über den Salat geben. Den Ingwer und den Meerrettich schälen und fein reiben. Die Preiselbeeren zusammen mit dem Ingwer und dem Meerrettich in einem Topf erwärmen. Die Schale der Orange und der Zitrone abreiben und den Saft der Orange auspressen. Die Schale und den Saft unter die Preiselbeeren mischen. Einen Schuss Orangenlikör zugeben. Das Wiener Schnitzel mit der Soße und dem steirischen Gurkensalat auf Tellern anrichten und servieren.

Bartosz Dziubaczyk am 11. Oktober 2010