

Wiener Schnitzel mit Gurken-Salat

Für 2 Personen

2 Kalbsschnitzel a 160 g	2 Zitronen	1 Salatgurke
1 Bund krause Petersilie	1 Bund Dill	1 Ei
100 g Crème-fraîche	Mehl	Butterschmalz
Erdnussöl	Paniermehl	Salz
Pfeffer, schwarz		

Die Salatgurke schälen, in Scheiben schneiden und anschließend fest ausdrücken um das Gurkenwasser zu reduzieren. Den Dill fein hacken und mit Crème-fraîche zu den Gurkenscheiben geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Kalbsfleischschnitzel waschen, trocken tupfen und flach klopfen. Anschließend das Schnitzel erst in Mehl wenden, dann in Ei und zuletzt in Paniermehl wenden. Olivenöl und Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Schnitzel hineinlegen. Nach kurzer Zeit die Hitze reduzieren und das Fleisch fertigbraten. Dabei immer wieder etwas Butterschmalz über das Schnitzel gießen. Die Zitrone waschen und in Scheiben schneiden. Das Schnitzel mit Zitronenscheiben mit dem Gurkensalat auf einem Teller anrichten und servieren.

Manfred Froschmayer am 22. Dezember 2010