

Kalb-Schnitzel, Erbsen-Püree, Röstzwiebeln, Tomaten-Salat

Für zwei Personen

2 Kalbsschnitzel a 250 g	300 g mehligk. Kartoffeln	150 g Erbsen
4 Zwiebeln	3 rote Kirschtomaten	3 gelbe Kirschtomaten
3 schwarze Kirschtomaten	3 grüne Cocktailtomaten	300 g Paniermehl
200 g Mehl	1 Muskatnuss	2 Eier
50 g Butter	Butterschmalz	100 ml Sahne
4 EL Olivenöl	2 EL Balsamicoessig	2 EL Himbeernektar
2 EL Honig	500 ml Frittieröl	schwarzer Pfeffer
Salz		

Die Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser 20 Minuten kochen. Die Erbsen etwa 10 Minuten ebenfalls in Salzwasser kochen. Die Tomaten vierteln. Das Olivenöl mit dem Balsamicoessig und etwas Himbeernektar mischen. Die Marinade mit Salz, Pfeffer, Zucker und Honig abschmecken und über den Tomatensalat geben. Die Kalbsschnitzel waschen und trocken tupfen. Anschließend in Mehl wälzen, durch die zerschlagenen Eier ziehen und in dem Paniermehl wenden. Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die panierten Schnitzel goldbraun braten. Die Kartoffeln pürieren, mit etwas Butter, Salz, Sahne, und etwas geriebener Muskatnuss abschmecken. Die Erbsen stampfen und leicht unter das Kartoffelpüree heben. Die Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden und die Ringe halbieren. Das Frittieröl erhitzen und die Zwiebeln etwa 2 Minuten frittieren. Die Kalbsschnitzel mit dem Erbsenpüree, den Röstzwiebeln und dem Tomatensalat auf Tellern anrichten und servieren.

Sofia Heilert am 07. Februar 2011