

Wiener Schnitzel, Petersilien-Kartoffeln, Rahm-Schwammerl

Für 2 Personen

2 Kalbsschnitzel	200 g festk. Kartoffeln	100 g Butterpilze
100 g Champignons	1 Bund glatte Petersilie	1 Zwiebel
50 g Mehl	50 g Paniermehl	1 Ei
100 ml Schlagsahne	1 EL Wasser	2 EL Olivenöl
3 EL Butterschmalz	Pfeffer	Salz

Die Kartoffeln schälen, waschen, klein schneiden und 20 Minuten in kochendem Wasser gar kochen. Die Kalbsschnitzel leicht flach klopfen. Mit Salz würzen und in Mehl wenden. Das Ei mit einer Gabel in einer Schüssel mit einem Esslöffel Öl, einem Esslöffel Wasser und Salz verquirlen. Das mehlierte Fleisch anschließend durch die Eimasse ziehen und kurz abtropfen lassen. Dann im Paniermehl wälzen. In einer Pfanne zwei Esslöffel Butterschmalz erhitzen lassen und das Fleisch darin von beiden Seiten jeweils zwei Minuten anbraten lassen. Dabei immer wieder vorsichtig vom Boden lösen, damit die Panade nicht zerreißt. Nach dem Braten kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen. Einen Teelöffel Butterschmalz bei mittlerer Hitze in der Pfanne zerlassen. Die Kartoffeln hinzufügen und durchschwenken. Die Petersilie grob hacken und dazugeben. Die Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. In einer Pfanne einen Esslöffel Olivenöl erhitzen und unter starker Hitze die Zwiebelstücke darin anbraten. Die Pilze hinzugeben, das Ganze durchschwenken und fünf Minuten braten lassen. Mit der Schlagsahne ablöschen und alles einkochen lassen. Das Schnitzel, die Petersilienkartoffeln und die Pilze auf einem Teller anrichten und servieren.

Nelson Rajendran am 28. März 2011