

Wiener Schnitzel mit Tortilla und Tomaten-Salat

Für 2 Personen

400 g Kalbsschnitzel	300 g mehligk. Kartoffeln	100 g Cherrytomaten
2 Zwiebeln	3 Knoblauchzehen	4 Eier
Semmelbrösel	Mehl	Butterschmalz
Olivenöl	schwarzer Pfeffer	Salz

Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Reichlich Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten frittieren, bis sie goldgelb sind. Anschließend herausnehmen und auf einem Küchentuch abtropfen. Zwei Eier mit etwas Salz und Pfeffer verquirlen. Die abgetropften und noch warmen Kartoffeln zu den Eiern in die Schüssel geben und umrühren. Eine kleine Pfanne mit etwas Öl erhitzen und die Ei-Kartoffeln dazugeben. Das Ganze bei mittlerer Hitze zugedeckt stocken lassen. Ab und zu die Tortilla vom Rand lösen und ein wenig nach innen klappen. Sobald die Tortilla stabil erscheint, das Ganze einmal wenden. Das Kalbfleisch waschen, trocken tupfen und plattieren. Die restlichen Eier verquirlen. Die Schnitzel zuerst im Mehl, dann im Ei und anschließend in den Semmelbröseln wenden. Die Schnitzel leicht andrücken und überschüssige Brösel vorsichtig abschütteln. Reichlich Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin von jeder Seite etwas fünf Minuten goldbraun anbraten. Die Tomaten putzen und halbieren. Den Knoblauch und die Zwiebeln abziehen und beides sehr fein würfeln. Anschließend beides mit etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen und über die Tomaten geben. Die Wiener Schnitzel mit der Tortilla und dem Tomatensalat auf Tellern anrichten und servieren.

Antonia Rhau am 28. Juli 2011