

## Wiener Schnitzel mit Zucchini-Rösti

### Für 2 Personen

2 dünne Kalbsschnitzel, a 120 g	4 Zucchini	1 Kartoffel
1 Zitrone	3 Eier	2 altbackene Brötchen
150 g Butter	6 EL Mehl	50 ml Sahne
Pflanzenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und bei geringer Hitze köcheln lassen, bis sich die weißen Molkeilchen am Topfboden und auf der Oberfläche absetzen und die Butter klar aussieht. Die Molke von der Oberfläche abschöpfen und die Butter vorsichtig in einen anderen Topf abgießen. Die Sahne steif schlagen. Die Brötchen zu feinen Bröseln reiben. Zwei Eier aufschlagen, verquirlen und mit Salz würzen. Die geschlagene Sahne locker unterheben. Die Brösel, vier Esslöffel Mehl und die Eimasse jeweils in eine flache Schale geben. Die Kalbsschnitzel zwischen zwei Bögen Klarsichtfolie oder einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel mit einem Plattierisen dünn klopfen. Die geklärte Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen. Die Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen und nacheinander in Mehl, verschlagenem Ei und Bröseln wenden und in der heißen Butter von beiden Seiten goldbraun braten. Die Pfanne regelmäßig kräftig rütteln und die Schnitzel ab und zu mit der Butter übergießen. Die Schnitzel auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Zitrone vierteln. Die Zucchini reiben. Die Kartoffel schälen und ebenfalls fein reiben. Beides miteinander vermengen und die Flüssigkeit herausdrücken. Das Ei aufschlagen und mit zwei Esslöffeln Mehl zu der Masse geben. Mit Salz würzen. Aus der Masse Rösti formen. Das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Rösti darin ausbacken. Anschließend zusammen mit dem Schnitzel auf Tellern anrichten. Das Schnitzel mit der Zitrone garnieren und servieren.

Marianne Chrzonz am 14. September 2011