

Wiener Schnitzel, holländische Soße, Gurken-Salat

Für 2 Personen

2 Kalbsschnitzel, a 150 g	250 g Kartoffeln, fest	50 g Mehl
50 g Semmelbrösel	4 Eier	2 Salatgurken
1 Zwiebel	1 Zitrone	1 Bund glatte Petersilie
1 Bund Schnittlauch	250 g Butterschmalz	175 g Butter
200 g Crème-fraîche	5 EL Zucker	3 EL Essig
Salz	schwarzer Pfeffer	

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und salzen. Die Kartoffeln waschen, schälen und etwa 20 Minuten lang in dem kochenden Wasser garen. Die Gurken waschen, in dünne Scheiben schneiden, mit Salz würzen und 20 Minuten lang ruhen lassen. Die Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Die Kalbsschnitzel mit einem Plattierisen platt klopfen und salzen. Anschließend zuerst in dem Mehl, danach in den Eiern und schließlich in den Semmelbröseln wenden. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel etwa sieben Minuten lang schwimmend frittieren. Die Gurken mit Wasser vom Salz befreien und mit der kleingehackten Zwiebel, dem Zucker, dem Essig und Wasser abschmecken. Die Butter in einem Topf schmelzen lassen. Die Zitrone waschen und auspressen. Anschließend den Saft mit einem Eigelb und einer Prise Salz in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab glattmixen. Langsam die geschmolzene Butter während des Pürierens in die Eigelb-Zitronensaftcreme laufen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend die Crème-fraîche unterrühren. Die Kartoffeln abgießen und zusammen mit dem Wiener Schnitzel, der schnellen Sauce Hollandaise und Omas Gurkensalat auf einem Teller anrichten, mit Petersilie garnieren und servieren.

Tobias König am 10. Oktober 2011