

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Portobello-Pilzen

Für 2 Personen

2 Kalbsschnitzel	140 g durchwachsener Speck	200 g festk. Kartoffeln
80 g Blauschimmelkäse	4 Portobello-Pilze	200 g kleine Tomaten
4 Zwiebeln	1 unbehandelte Zitrone	10 EL Paniermehl
5 EL Mehl	1 Ei	3 Zweige Thymian
Butterschmalz	Sonnenblumenöl	Olivenöl
schwarzer Pfeffer	Salz	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Salzwasser gar kochen. Die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen, platt klopfen und dann mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend das Ei in einem Behälter verquirlen, Das Mehl und das Paniermehl in zwei weitere Behälter geben und dann zuerst das Schnitzel im Mehl, dann im Ei und zuletzt in Paniermehl mehrmals wenden. Für die Füllung die Pilze zuerst säubern, die Stiele abschneiden und fein würfeln. Den Speck ebenfalls klein würfeln, anschließend zwei Zwiebeln abziehen und klein hacken. Die kleinen Tomaten vierteln und die Kerne entfernen. Dann etwas Öl in eine Pfanne geben, erhitzen und die Hälfte der Speckwürfel darin anbraten. Zwei Minuten später die klein gewürfelten Pilzstiele und die Zwiebeln mit in die Pfanne geben und weitere zwei Minuten andünsten lassen. Den Thymian grob zerhacken und hinzufügen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken, aus der Pfanne nehmen und mit ein wenig Olivenöl beträufeln. Die Portobello-Pilze mit der Öffnung nach oben auf ein Blech legen und mit der zubereiteten Masse füllen. Den Blauschimmelkäse etwas zerbröseln und über die gefüllten Pilze streuen. Dann die Pilze im vorgeheizten Ofen zehn Minuten backen. Die restlichen Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Eine Pfanne mit etwas Butterschmalz erhitzen und die Zwiebeln sowie die restlichen Speckwürfel darin anbraten. Die Kartoffeln abgießen, in Scheiben schneiden und mit in die Pfanne geben. Das Ganze knusprig braun anbraten. Für das Kalbsschnitzel etwas Sonnenblumenöl und Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und dann das Kalbsschnitzel von jeder Seite fünf bis sechs Minuten goldbraun braten lassen. Die Zitrone in Scheiben schneiden. Das Wiener Schnitzel mit den Bratkartoffeln und den Portobello-Pilzen auf Tellern anrichten, mit der Zitrone garnieren und servieren.

Francisco Munoz Bauer am 31. Oktober 2011