

Wiener Schnitzel, frittierte Kartoffeln, Gurken-Salat

Für 2 Personen

2 Kalbsschnitzel, a 150 g	200 g festk. Kartoffeln	100 g Semmelbrösel
1 Gurke	1 Zwiebel	1 Zitrone
1 Muskatnuss	2 Eier	3 Zweige Dill
2 EL mittelscharfer Senf	50 g Schmand	2 EL Sahne
3 EL Weißweinessig	80 g doppelgriffiges Mehl	Zucker
Pflanzenfett	Olivenöl	Pflanzenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 50 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schnitzel waschen, trocken tupfen und zwischen zwei Lagen geölter Frischhaltefolie leicht plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eier aufschlagen und ein paar Zesten der Zitrone reißen. Für die Panade die Sahne leicht anschlagen und unter die verquirlten Eier heben. Die Ei-Sahnemasse mit Muskatnuss, Salz, Pfeffer und den Zitronenzesten würzen und verrühren. Die Schnitzel erst in Mehl wenden, dann durch die Ei-Sahnemasse ziehen. Anschließend mit den Semmelbröseln panieren. Das Pflanzenfett in einem Topf erhitzen. Währenddessen die Kartoffeln schälen und in circa 1/2 Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Sobald das Fett heiß ist, die Kartoffeln hineingeben und circa 10-15 Minuten goldgelb frittieren lassen. Reichlich Pflanzenöl in der Pfanne erhitzen und die Schnitzel bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun anbraten. Anschließend die Schnitzel zum Warmhalten in den Ofen geben. Die Gurken mit dem Gemüsehobel in dünne Scheiben schneiden, die Zwiebel klein würfeln und unter die Gurken geben. Für das Dressing Olivenöl und Weißweinessig vermischen und mit Salz, Pfeffer, Zucker abschmecken. Für den Dip den Dill zupfen und mit etwas Pflanzenöl, dem Senf und dem Schmand vermengen und mit Salz, Pfeffer, Zucker abschmecken. Das Wiener Schnitzel mit den frittierten Kartoffeln und dem Gurkensalat auf Tellern anrichten und dazu den Senf- Dill-Dip servieren.

Bernd Prochaska am 28. November 2011