

Wiener Schnitzel mit Gurken-Rahm-Salat

Für zwei Personen

4 Kalbsschnitzel, à 90 g	400 g Salatgurke	100 g Preiselbeeren
1 unbehandelte Zitrone	6 Babykartoffeln	1 Meerrettichwurzel
1 kleine Knoblauchzehe	1 Bund glatte Petersilie	0,5 Bund Dill
100 g Crème-fraîche	2 Eier	50 g Mehl
100 g Paniermehl	1 TL Puderzucker	Butter
150 g Butterschmalz	2 EL Apfelessig	weißer Pfeffer, Salz

In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und vom Stiel zupfen. Die Kartoffeln putzen und etwa 20 Minuten garen. Anschließend schälen und in einer Pfanne mit etwas Butter schwenken. Das Ganze mit etwas Petersilie garnieren. Für den Gurken-Rahm-Salat die Knoblauchzehe abziehen und pressen. Den Dill waschen, trocken schütteln, abzupfen und fein hacken. Die Gurke schälen, halbieren und entkernen. Das Gurkenfleisch fein hobeln, salzen und etwa 20 Minuten stehen lassen. Anschließend ausdrücken und mit dem Apfelessig, einem halben Teelöffel Puderzucker, dem Knoblauch und etwas Dill vermischen. Das Ganze mit Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die Crème-fraîche unterheben. Für die Kren-Preiselbeeren den Meerrettich waschen und schälen. Etwa 100 Gramm fein reiben und anschließend mit den Preiselbeeren vermengen. Die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen, plattieren und beidseitig salzen. Für die Panade die Eier in einem tiefen Teller aufschlagen und verrühren. Das Mehl und das Paniermehl ebenfalls in tiefe Teller füllen. Anschließend das Fleisch in dem Mehl, in den Eiern und in dem Paniermehl wälzen und panieren. In einer großen Pfanne das Butterschmalz und das Öl erhitzen. Die Kalbsschnitzel darin goldbraun braten und immer wieder mit Fett beträufeln, damit sie eine krosse Kruste erhalten. Anschließend herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die übrige Petersilie im verbliebenen Fett frittieren. Die Zitrone in Scheiben schneiden. Das Schnitzel mit der Petersilie und den Zitronenscheiben garnieren. Das Wiener Schnitzel mit dem Gurken-Rahm-Salat, den Meerrettich-Preiselbeeren und den Petersilienkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Andrea Claudia Beck am 23. Juli 2012