

Wiener Schnitzel in Pfeffer-Knusper-Panade

Für zwei Personen

2 Kalbsschnitzel	80 g Baconstreifen	400 g festk. Kartoffeln
50 g Kapern	2 rote Zwiebeln	2 Limetten
1 Töpfchen Kresse	4 EL roter Pfeffer	4 EL weißer Pfeffer
500 g Butterschmalz	3 EL mittelscharfer Senf	2 Eier
80 g Cornflakes	250 ml Gemüsefond	weißer Balsamico
Zucker, Mehl	Salz, Pfeffer	

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Die Kartoffeln mit Schale in Salzwasser gar kochen. Die Schnitzel waschen, trocken tupfen und zwischen Frischhaltefolie plattieren. Die Pfeffersorten im Mörser zerstoßen. Die Cornflakes zerbröseln und mit dem Pfeffer mischen. Die Eier aufschlagen und verquirlen. Die Schnitzel im Mehl wenden, anschließend durch das Ei ziehen und mit der Cornflakes-Pfeffer-Mischung panieren. Das Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin knusprig ausbacken. Anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Kartoffeln abgießen, schälen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Den Speck ebenfalls würfeln. Etwas Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln und den Speck anbraten. Anschließend mit dem Gemüsefond ablöschen und aufkochen lassen. Aus dem Senf, Essig und Olivenöl ein Dressing herstellen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Die Kapern dazugeben und mit dem heißen Gemüsefond über den Salat geben. Die Limette in Scheiben schneiden. Das Schnitzel mit dem Salat auf Tellern anrichten. Die Limette dazu servieren. Die Kresse zupfen, über den Salat geben und servieren.

Mike Labbert am 19. November 2012