

Wiener Schnitzel mit Petersilien-Kartoffeln

Für zwei Personen

2 Kalbsschnitzel, à 120 g	500 g festk. Kartoffeln	100 g Semmelbrösel
100 g Mehl	1 Salatgurke	1 Schalotte
1 Zitrone	2 Eier	150 g Butter
200 g Butterschmalz	100 ml Weißweinessig	100 ml Schlagsahne
1 Bund Dill	1 Bund glatte Petersilie	Zucker, Pfeffer, Salz

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Die Kartoffeln schälen, vierteln und im kochenden Salzwasser garen lassen. Die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen und dünn klopfen. Die Ränder der Schnitzel leicht einschneiden, damit sie sich beim Braten nicht zusammenziehen. Die Eier auf einem Teller aufschlagen und verquirlen. Die Schnitzel auf beiden Seiten salzen, mehlieren, durch die Eier ziehen und in den Semmelbrösel wenden. Die Gurke waschen, schälen und in dünne Scheiben hobeln. Mit Pfeffer, Salz und Zucker abschmecken und kurz ziehen lassen. Die Schalotte abziehen und fein schneiden. Den Dill waschen und die Spitzen fein hacken. Den entstandenen Sud der Gurken abgießen und zu den Gurkenscheiben die Schalotte, den Dill, den Weißweinessig und die Sahne geben und vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einer Pfanne das Schweineschmalz erhitzen. Darin die panierten Schnitzel braten. Anschließend etwa 50 Gramm Butter in einer Pfanne aufschäumen und die Schnitzel darin wenden. Zu den gegarten Kartoffeln die restliche Butter geben. Die Petersilie waschen, trocknen, hacken, ebenfalls zu den Kartoffeln geben und vermengen. Mit Salz abschmecken. Aus der Zitrone Schnitze schneiden. Das Wiener Schnitzel mit den Petersilien-Kartoffeln und Gurkensalat auf einem Teller anrichten, das Schnitzel mit Zitronenschnitzen garnieren und servieren.

Alexander Waldner am 07. Oktober 2013