

# Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Püree und Möhren-Salat

## Für zwei Personen

2 Kalbsschnitzel	250 g feste Kartoffeln	8 Möhren
2 Äpfel (Boskop)	1 Zitrone	8 Schalotten
1 Ei	150 g Mehl	150 g Paniermehl
100 g Butter	100 ml Sahne	100 ml Milch
100 ml Apfelsaft	1 Muskatnuss	Butterschmalz, Rapsöl
Salz, Pfeffer		

Die Kartoffeln schälen und klein schneiden und in einen Topf mit ausreichend Wasser geben. Eine Prise Muskatnuss in das Wasser geben und gar kochen lassen. Die Möhren schälen und reiben. Die Äpfel schälen, entkernen, ebenfalls reiben und mit den Möhren vermengen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Von dem Zitronensaft circa 40 Milliliter mit dem Apfelsaft mischen, über den Möhrensalat geben alles gut vermengen. Die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen und plattieren. Aus dem Mehl, dem Paniermehl sowie dem Ei eine Panierstraße vorbereiten und die Schnitzel darin panieren. Etwas Butterschmalz zusammen mit etwas Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die panierten Kalbsschnitzel darin ausbacken. Die Kartoffeln abgießen und zusammen mit der Butter stampfen. Die Milch, die Sahne, eine Prise Salz und etwas Muskatnussabrieb zugeben und zu einem Püree verarbeiten. Das Schnitzel zusammen mit dem Kartoffelpüree und dem Möhrensalat auf einem Teller anrichten und servieren.

Philip Lohmann am 14. Oktober 2013