

Schnitzel mit Sambal-Oelek-Soße, Rösti-Talern, Pfirsichen

Für zwei Personen

2 Kalbsschnitzel à 150 g	200 g festk. Kartoffeln	200 g Bambussprossen
1 Pfirsich	1 Zitrone	3 Eier
2 TL Sambal Oelek	100 g Butter	1 TL Essig
20 g Paniermehl	10 g Mehl	Butterschmalz, Zucker
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Das Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen und klopfen. Das Mehl und das Paniermehl jeweils in eine flache Schale geben. Ein Ei aufschlagen, trennen und das Eigelb salzen, pfeffern und anschließend in eine weitere flache Schale geben. Die Schnitzel zunächst im Mehl wenden und anschließend in die Schale mit dem Ei legen, so dass es vollständig damit bedeckt ist. Anschließend das Schnitzel noch in dem Paniermehl wenden. In einer Pfanne viel Butter erhitzen und die Schnitzel darin goldbraun ausbacken. Anschließend die Schnitzel zum Ruhen fünf Minuten in den Backofen legen. Die Butter in einem Topf zunächst zergehen lassen und anschließend leicht abkühlen lassen. Die Zitrone auspressen und den Saft auffangen. Zwei Eier trennen und die Eigelbe zusammen mit zwei Esslöffeln Wasser sowie dem Essig in eine Schüssel geben. Für das Wasserbad einen Topf mit Wasser aufsetzen und die Schüssel mit dem Eigemisch daraufsetzen. Das Ei schlagen, bis es dicklich ist und die flüssige Butter unterrühren. Anschließend den Sambal Oelek dazugeben, mit Salz, Pfeffer, Zucker und dem Zitronensaft abschmecken. Den Pfirsich häuten und halbieren. In einer Pfanne die Bambussprossen kurz anbraten und anschließend zusammen mit den Pfirsichhälften in die Sambal-Oelek-Sauce geben. Die rohen Kartoffeln schälen, reiben und mit Salz würzen. Anschließend die Kartoffelraspeln zu kleinen Plätzchen formen. Die Plätzchen in einer heißen Pfanne mit reichlich Fett anbraten, bis sie kross sind. Anschließen auf einem Küchentuch kurz abtropfen lassen. Die Schnitzel zusammen mit den Röstitalern auf Teller geben. Mit der Sambal-Olek-Sauce garnieren, und jeweils eine Pfirsichhälfte auf einen Teller geben und servieren.

Theresa Weiß am 21. Oktober 2013