

Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Ecken und Mayonnaise

Für zwei Personen

2 Kalbschnitzel	5 feste Kartoffeln	2 Zitronen
6 Eier	150 g Butterschmalz	100 ml Sahne
1 TL Butter	250 g Mehl	300 g Semmelbrösel
1 Bund Rosmarin	1 Bund Thymian	1 Bund Basilikum
50 ml Olivenöl	50 ml Rapsöl	20 ml Senf
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln waschen und ungeschält in eine große Schüssel geben. Den Rosmarin, den Thymian und das Basilikum zupfen und zusammen mit dem Olivenöl unter die Kartoffeln mischen. Die Kartoffeln anschließend auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und 30 Minuten backen. Für die letzten fünf Minuten den Backofen auf die Grillfunktion umstellen. Für die Schnitzel-Panade vier Eier und die Sahne vermengen. Das Mehl, das Eier-Sahne-Gemisch und die Semmelbrösel in drei separate Formen füllen. Hiernach die Schnitzel unter einer Klarsichtfolie plattieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch zunächst durch das Mehl ziehen, anschließend in dem Eier-Sahne-Gemisch wenden und zuletzt mit den Semmelbröseln panieren. Nun in einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen und die Schnitzel darin von jeder Seite vier Minuten goldgelb ausbacken. Die Zitronen halbieren und den Saft auspressen. Für die Mayonnaise den Senf mit den restlichen Eiern vermengen. Nach und nach das Rapsöl dazugeben, verrühren und mit einem Spritzer Zitrone abschmecken. Die Wiener Schnitzel mit den Kartoffelecken auf Tellern anrichten, mit der selbstgemachten belgischen Mayonnaise garnieren und servieren.

Kevin Scheuren am 28. Oktober 2013