

Kalb-Schnitzel in Sesam-Panade mit Asia-Kartoffel-Salat

Für zwei Personen

2 Kalbsschnitzel	400 g große, festk. Kartoffeln	250 g Semmelbrösel
1 Strauch Radieschen	150 g Ingwer	4 Frühlingszwiebeln
2 Knoblauchzehen	1 Zitrone	1 Limette
4 Eier	50 g Mehl	150 g Sesamkörner
100 g Mayonnaise	50 ml Schlagsahne	100 ml Sesamöl
200 g Butterschmalz	1 Stiel Koriander	1 TL scharfer Dijonsenf
50 g Zucker	Olivenöl, Salz, Pfeffer	schwarzer Pfeffer

Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und anschließend in Salzwasser bissfest kochen. Die Zitronen sowie die Limette halbieren und auspressen. Die Mayonnaise mit zwei Esslöffeln Zitronensaft und je einer Prise Salz und weißem Pfeffer verrühren. Die Mischung mit dem Saft der Limette, dem Zucker und dem Sesamöl abschmecken. Die Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Den Ingwer schälen und ebenfalls fein Ingwer hacken. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch zusammen mit dem Ingwer darin anbraten. Die Kartoffeln abgießen und mit dem Pfanneninhalt und mit der Mayonnaise vermengen. Den Koriander und die Radieschen waschen und trocken tupfen. Den Koriander, sowie einige Radieschen und die Frühlingszwiebeln klein schneiden und unter den Kartoffelsalat heben. Die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen, plattieren, salzen und pfeffern. Die Semmelbröseln und das Mehl in zwei tiefe Teller geben. Die Sahne leicht schlagen und dann mit den restlichen Eiern verrühren. Eine weitere Pfanne mit dem Butterschmalz erhitzen. Die Schnitzel panieren und anschließend in dem heißen Fett goldbraun ausbacken. Die Schnitzel zusammen mit dem Kartoffelsalat auf Tellern anrichten und servieren.

Philipp Haas am 20. Januar 2014