

Wiener Schnitzel mit Röstkartoffeln, Preiselbeeren

Für zwei Personen

2 Kalbsschnitzel à 180 g	500 g festk. Kartoffeln	1 Salatgurke
1 Zitrone	2 Eier	200 g Butterschmalz
2 EL kalte Butter	3 EL Sahne	200 ml saure Sahne
2 EL Preiselbeerkonfitüre	150 g doppelgriffiges Mehl	200 g Paniermehl
1 Bund Schnittlauch	1 TL süßes Paprikapulver	3 EL Kräuteressig
Dill, Schnittlauch	Zucker, Salz, Pfeffer	

Die Kartoffeln kochen, pellen, würfeln und anschließend in Butterschmalz braten. Salzen und Pfeffern. Die Eier mit der Sahne, Salz, Pfeffer und Paprikapulver auf einem tiefen Teller vermengen. Die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen, mit Frischhaltefolie bedecken, platt klopfen und zu erst im Mehl, dann in der Eiersahne und anschließend im Paniermehl wenden. Die panierten Schnitzel mit 100 Gramm Butterschmalz in einer Pfanne braten und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Die Salatgurke schälen, halbieren, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Die saure Sahne mit dem Kräuteressig, Zucker und Salz vermischen und über die Gurke gießen. Den Salat mit etwas Dill und Schnittlauch bestreuen. Einige Scheiben von der Zitrone abschneiden. Die Kalbsschnitzel mit den Röstkartoffeln auf Tellern anrichten und mit je einer Zitronenscheibe und den Preiselbeeren garnieren. Den Gurkensalat auf einem separaten Teller anrichten.

Silvia Erna Weber am 07. Mai 2014