

Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Endivien-Salat

Für zwei Personen

2 Kalbsschnitzel, à 150 g	6 festk. Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ Kopf Endiviensalat
1 Zwiebel	1 Zitrone	2 Eier
100 g Mehl	100 g Paniermehl	250 g Butterschmalz
1 TL mittelscharfer Senf	200 ml Gemüsefond	1 EL Sahne
6 EL Weinessig	4 EL Rapsöl	Salz, Pfeffer

Einen Topf mit Salzwasser erhitzen und die Kartoffeln darin für 20 Minuten garen. Währenddessen den Endiviensalat waschen und trocken schleudern. Den Salat anschließend klein schneiden und in einer Schüssel zusammen mit dem Essig und dem Rapsöl vermengen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken und nochmals vermengen. Einen Topf mit dem Gemüsefond zum Kochen bringen. Die Zwiebeln abziehen, in kleine Stücke schneiden und in den Topf geben. Den Senf ebenfalls in den Topf geben und alles kurz köcheln lassen. Die Kartoffeln abgießen, abziehen und in Scheiben schneiden. Die Kartoffelscheiben mit Salz und Pfeffer würzen und mit Essig beträufeln. Anschließend die Fond-Zwiebel-Mischung zusammen mit etwas Rapsöl über die Kartoffeln gießen, alles gut verrühren und etwas ziehen lassen. Die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen und mit dem Plattiereisen bearbeiten. Anschließend das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ei aufbrechen und zusammen mit der Sahne in eine Schüssel geben. Das Mehl und das Paniermehl jeweils ebenfalls in eine Schüssel geben. Die Schnitzel zuerst im Mehl, dann in der Ei-Mischung und zuletzt in dem Paniermehl wenden. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und die Schnitzel darin von beiden Seiten goldbraun backen. Anschließend die Schnitzel auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Die Schnitzel mit schwäbischem Kartoffelsalat auf Tellern anrichten und zusammen mit dem Endiviensalat in einer Schale servieren.

Albin Andrejka am 02. Juni 2014