

Kalb-Schnitzel mit Trüffel-Kartoffel-Püree, Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für die Schnitzel:

2 Kalbschnitzel, á 150 g	1 Zitrone	4 Scheiben Toastbrot
300 g Mehl	2 Eier	1 EL Sahne
$\frac{1}{2}$ l Rapsöl	Meersalz, Pfeffer	

Für die Kartoffeln:

6-8 Kartoffeln, festk.	50 g Butter	100 ml Milch
1 Muskatnuss	4 TL Trüffelöl	

Für den Gurkensalat:

1 Salatgurke	1 Knoblauchzehe	80 ml Naturjoghurt
100 g Quark	$\frac{1}{2}$ Bund Dill	

Die Schnitzel halbieren und mit einem Plattiereisen platt klopfen. Salzen und pfeffern. Für die Panade die Toastbrotsscheiben in einer Küchenmaschine zerkleinern. Die Eier aufschlagen und mit dem Schneebesen verquirlen, einen Esslöffel Sahne dazu geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das zerkleinerte Toastbrot, die Eier und das Mehl in jeweils eine flache Schale geben. Die Schnitzel erst mit dem Mehl, dann mit dem Ei und den Brotkrümeln panieren. Anschließend die Schnitzel in sehr viel Öl von beiden Seiten für etwa fünf Minuten pro Seite anbraten. Dann die Schnitzel aus der Pfanne nehmen und auf ein Küchentrepp geben, damit das überschüssige Öl aufgesogen wird. Die Kartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden und etwa zehn bis zwölf Minuten in Salzwasser kochen. Die Milch erwärmen. Die Kartoffeln abgießen, stampfen, Butter und heiße Milch dazugeben und vermischen. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Für den Gurkensalat die Gurke halbieren und das Kerngehäuse mit einem Teelöffel rausnehmen. Die Knoblauchzehe abziehen und kleinhacken. Den Dill waschen und ebenfalls kleinhacken. Alles zusammen in eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gurkenhälften in kleinere Stücke schneiden und in der Schüssel mit den Kräutern vermengen. Den Quark und den Joghurt vermischen und mit Gurken vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schnitzel zusammen mit dem Kartoffelpüree und dem Gurkensalat auf einem Teller anrichten und servieren.

Inna Keller am 16. Juni 2014