

Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Stampf und Butter-Möhren

Für zwei Personen

Für die Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel, à 200 g	1 Zitrone	1 Bund Petersilie
3 Eier	100 g Mehl	200 g Cornflakes
50 g Butterschmalz	Salz, Pfeffer	

Für die Babykarotten:

250 g Babymöhren	1 EL Butter	1 EL Zucker
Salz, Pfeffer		

Für den Kartoffelstampf:

6 große, mehlig. Kartoffeln	1 Muskatnuss	1 EL Butter
100 ml Gemüsefond	Salz, Pfeffer	

Die Kartoffeln schälen und in einer ausreichenden Menge Salzwasser sowie dem Fond gar kochen. Die Karotten waschen, trocken tupfen und in einer Pfanne mit der Butter anbraten. Mit dem Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eier auf einem Teller verquirlen. Auf einen weiteren Teller Mehl geben und auf einen dritten Teller die gehackten Cornflakes. Das Fleisch darin panieren. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die panierten Schnitzel darin ausbacken. Die Kartoffeln abgießen, stampfen und die Butter zugeben. Mit Salz und ein wenig Abrieb von der Muskatnuss abschmecken. Die Wiener Schnitzel zusammen mit dem Kartoffelstampf sowie den Babymöhren auf einem Teller anrichten und servieren.

Ricky Vogel am 25. September 2014