

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für das Wiener Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel à 150 g	4 Anchovis	8 Kapern
1 Zitrone	200 g Paniermehl	3 Eier
5 EL Butterschmalz	Mehl, Butter	Salz, Pfeffer

Für die Bratkartoffeln:

300 g festk. Kartoffeln	50 g Speck	1 Schalotte
1 Frühlingslauch	3 EL Butterschmalz	1 EL Butter
Salz, Pfeffer		

Für den Gurkensalat:

1 Salatgurke	1 Schalotte	2 EL Weißweinessig
5 EL Schlagsahne	1 Bund Dill	Zucker, Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln kochen, pellen und in Scheiben schneiden. Die Schalotten abziehen und in Scheiben schneiden. Den Frühlingslauch und den Speck ebenfalls in Scheiben schneiden. Die Kalbsschnitzel plattieren, salzen und pfeffern und mit Mehl, Ei und Paniermehl panieren. Für die Garnitur des Schnitzels von der Zitrone zwei schöne Scheiben abschneiden. - 8 - Die Kartoffeln in Butterschmalz anbraten bis sie eine goldbraune Farbe haben und den Speck zugeben. Anschließend die Schalotte und den Frühlingslauch zugeben. Zuletzt die Kartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen und eine Flocke Butter dazugeben. Die Schnitzel in Butterschmalz anbraten und goldbraun ausbacken. Dabei die Pfanne hin und wieder schwenken, damit die Panade des Schnitzels schön luftig wird. Abschließend etwas Butter ans Schnitzel geben. Für den Gurkensalat die Gurke schälen und in dünne Scheiben hobeln. Die Gurkenscheiben mit Salz Pfeffer und einer Prise Zucker würzen, gut durchmischen und sechs Minuten ziehen lassen. Währenddessen die Schalotte abziehen und fein würfeln. Anschließend den Sud der Gurken abgießen und die Schalottenwürfel, Weißweinessig und Sahne zu den Gurken geben. Den Dill fein hacken und unter den Gurkensalat mischen. Aus jeweils zwei Anchovis einen kleinen Ring Formen. Je ein Schnitzel mit einem Anchovi-Ring, einer Zitronenscheibe und vier Kapern belegen. Mit den Bratkartoffeln und dem Gurkensalat auf Tellern anrichten und servieren.

Manfred Kumpf am 12. Januar 2015