

# Münchner Schnitzel mit Bratkartoffeln, Salat, Croûtons

**Für zwei Personen**

**Für das Schnitzel:**

2 Kalbsschnitzel à 150 g	30 g Butter	2 Eier
100 g Mehl	200 g Paniermehl	40 g süßer Senf
1 Wurzel Meerrettich, à 10 g	Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

**Für den Salat:**

20 g Speckwürfel	2 Scheiben Toastbrot	30 g Romana
30 g Lollo Rosso	30 g Eichblattsalat, grün	100 g Kirschtomaten
6 Radischen	1 EL Pinienkerne	2 Zehen Knoblauch
1 Zitrone	30 g Butter	1 EL saure Sahne
20 ml Weißweinessig, süß	$\frac{1}{2}$ TL Senf, mittelscharf	1 TL Estragon, getrocknet
$\frac{1}{2}$ TL Zucker	20 ml Olivenöl	Sonnenblumenöl
Salz, Pfeffer		

**Für die Bratkartoffeln:**

50 g Speckwürfel	5 mittelgroße Kartoffeln	1 Zwiebel
5 Stiele Schnittlauch	5 Stiele glatte Petersilie	1 EL getrocknet Majoran
Kümmel, Meersalz	Sonnenblumenöl	Butter, Salz

**Für die Garnitur:**

1 Stiel glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ Rettich, weiß	2 Radischen
1 Zitrone		

Für die Bratkartoffeln einen Topf mit Wasser und einer Prise Salz erhitzen. Die Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und sechs Minuten halb gar kochen. Anschließend das Wasser abgießen und die Kartoffeln ausdampfen lassen. Für die Schnitzel die Panierstraße vorbereiten. Dafür einen Teller mit dem Mehl bereitstellen, die Eier aufschlagen und in einer Schale verquirlen. Einen Teller mit dem Paniermehl daneben platzieren. Die Schnitzel mit einem Plattierisen flachklopfen, von beiden Seiten leicht salzen und bei Seite legen. Für den Salat die Toastbrot-scheiben von der Rinde befreien und in ein Zentimeter dicke Würfel schneiden. Die Knoblauchzehen abziehen und mit dem Messer leicht andrücken. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Brotwürfel darin von allen Seiten goldgelb anbraten. Den Knoblauch dazugeben und mit dem Salz würzen. Anschließend auf einem Teller zum Abkühlen bei Seite stellen. Die Pfanne mit etwas Sonnenblumenöl erneut erhitzen und die Speckwürfel darin knusprig anbraten. Eine Pfanne ohne Fett erhitzen und die Pinienkerne anrösten. Die Blätter des Romanasalats, des Lollo Rossos und des Eichblatts abzupfen, waschen und trockenschleudern und in einer Schüssel vermengen. Die Kirschtomaten halbieren und unter den Salat mengen. Die Radischen raspeln und untermengen. Für das Salatdressing den Saft der Zitrone auspressen. Die saure Sahne mit dem Weißweinessig, dem Olivenöl und dem Senf mit einem Stabmixer vermengen. Mit dem Zucker, dem Estragon und ein wenig Zitronensaft würzen. Anschließend mit dem Salz und dem Pfeffer abschmecken. Für die Bratkartoffeln eine Pfanne mit etwas Sonnenblumenöl und der Butter erhitzen. Die Kartoffelscheiben in die Pfanne geben und eine Minute ohne zu wenden anbraten. Die Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Anschließend die Zwiebel zusammen mit den Speckwürfeln in die Pfanne geben und solange braten bis die Kartoffeln sich goldgelb färben. Dabei ab und zu wenden. Den Schnittlauch und die Petersilie fein hacken. Die fertigen Bratkartoffeln mit Kümmel würzen und den Schnittlauch, die Petersilie und den Majoran untermengen. Mit dem Meersalz und dem Pfeffer abschmecken. Für die Schnitzel den Meerrettich schälen und reiben. Je eine Seite des Fleisches mit dem süßen Senf und dem Meerrettich bestreichen. Anschließend in

dem Mehl wenden, im Ei wälzen und mit dem Paniermehl panieren. Etwas Sonnenblumenöl und die Butter in einer Pfanne erhitzen. Bei mittlerer Hitze die Schnitzel in der Pfanne von beiden Seiten goldbraun backen. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit dem Salz und dem Pfeffer würzen. Für die Garnitur Spalten aus der Zitrone schneiden. Die Blättchen der Petersilie abzupfen. Die Radischen raspeln. Den Rettich schälen und spiralförmig abschneiden. Das Münchner Schnitzel mit den Bratkartoffeln und dem buntem Blattsalat auf Tellern anrichten. Die Speckwürfel, die Croûtons und die Pinienkerne auf den Salat geben. Anschließend die Schnitzel mit je einer Zitronenspalte, den Radieschenraspeln, den Rettichspiralen und ein paar Petersilienblättchen garnieren und servieren.

Clemens Martin am 19. Januar 2015