

# Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Püree und Gurken-Salat

**Für zwei Personen**

**Für das Wiener Schnitzel:**

2 Kalbsschnitzel à 200 g	1 Zitrone	2 Eier
200 g Butterschmalz	150 g Mehl	150 g Semmelbrösel
Salz, Pfeffer		

**Für das Kartoffelpüree:**

250 g mehlig. Kartoffeln	200 g Butter	100 ml Sahne
1 Muskatnuss	20 g Kümmel	Salz, Pfeffer

**Für den Gurkensalat:**

$\frac{1}{2}$ Salatgurke	150 ml saure Sahne	2 EL Öl
1 EL Essig	1 Bund frischer Dill	Salz, Pfeffer

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Schnitzel waschen, trockentupfen und mit einem Plattireisen platt klopfen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden und etwa zehn bis zwölf Minuten in gesalzenem Wasser mit dem Kümmel kochen. Die Kartoffeln abgießen, stampfen, Butter und Sahne dazu geben und vermischen. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Eier aufschlagen und mit dem Schneebesen verquirlen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die zerkleinerte Semmelbrösel, die Eier und das Mehl in jeweils eine flache Schale geben. Die Schnitzel erst mit dem Mehl, dann mit dem Ei und zuletzt mit den Semmelbröseln panieren. Anschließend die Schnitzel in Butterschmalz von beiden Seiten für etwa fünf Minuten pro Seite anbraten. Dabei die Schnitzel ständig mit dem flüssigen Fett übergießen, um eine knusprige Panade zu erhalten. Die Schnitzel aus der Pfanne nehmen und auf ein Küchentrepp geben, damit das überschüssige Fett aufgesogen wird. Für den Gurkensalat die Salatgurke schälen, halbieren, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Den Dill kleinhacken. Die saure Sahne mit dem Essig, dem Öl und dem Dill vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und mit den Gurken vermengen. Das Schnitzel mit dem Kartoffelpüree auf Tellern anrichten. Die Zitrone vierteln und dazulegen. Den Gurkensalat separat dazu servieren.

Siegfried Scheer am 26. Januar 2015