

Wiener Schnitzel mit Champignon-Gemüse, Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für das Wiener Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel à 120 g	2 Eier	4 EL Semmelbrösel
2 EL Mehl	1 Zitrone	Butterschmalz
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für das Champignon Gemüse:

10 Champignons	1 Zwiebel	150 g Crème-fraîche
150 g saure Sahne	1 Bund krause Petersilie	Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für das Kartoffelpüree:

250 g mehligkochende Kartoffeln	100 g Butter	50 ml Milch
Muskatnuss	Salz	schwarzer Pfeffer

Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Die Kartoffeln schälen und vierteln und im gesalzenem Wasser gar kochen.

Für die Champignonsauce die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Die Petersilie hacken.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Die Champignons dazu geben und kurz mit braten. Mit der sauren Sahne ablöschen und kurz aufkochen. Die Crème fraîche einrühren und die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor dem Servieren die Petersilie dazu geben.

Für das Wiener Schnitzel die Kalbsschnitzel waschen und trocken tupfen. Das Fleisch mit dem Plattiereisen dünn klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Mehl auf einen Teller geben. Die Eier in einem zweiten tiefen Teller verquirlen. Die Semmelbrösel auf einem weiteren Teller bereit stellen. Die Schnitzel im Mehl wenden, durch das Ei ziehen und in den Semmelbrösel panieren.

Reichlich Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin von beiden Seiten goldbraun braten.

Für das Kartoffelpüree die ausgedampften Kartoffeln durch die Kartoffelpresse geben. Die Butter und die Milch unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und etwas abgeriebener Muskatnuss abschmecken. Die Zitrone vierteln.

Die Wiener Schnitzel mit den Zitronenvierteln, dem Kartoffelpüree und dem Champignon Gemüse auf Tellern anrichten und servieren.

Christian Mennicke am 30. März 2015