

Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Mayonnaise

Für zwei Personen

Für die Pommes:

300-400 g festk. Kartoffeln Frittierfett Salz

Für die Schnitzel:

2 Kalbschnitzel à 200 g 4 Eier 100 ml Schlagsahne

300 g Mehl 300 g Paniermehl 1 Zitrone

Butterschmalz Salz schwarzer Pfeffer

Für die Mayonnaise:

2 Eier 1 Zitrone 1 EL mittelscharfer Senf

Pflanzenöl Salz weißer Pfeffer

Das Frittierfett in die Fritteuse geben und erhitzen.

Die Kartoffeln schälen und in Streifen schneiden, mit kaltem Wasser abwaschen um die Stärke zu entziehen und anschließend auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Für die Mayonnaise die Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Zwei Eier in ein Gefäß geben, einen Teelöffel Salz, Pfeffer, etwas Senf, sowie ein Spritzer Zitrone dazugeben das Ganze mit dem Stabmixer mixen. Nach und nach Öl dazugeben, bis eine dickliche Masse entsteht.

Die Kalbsschnitzel waschen und trocken tupfen. Die Eier mit der Sahne verquirlen. Eine Panierstraße aus dem Mehl, den verquirlten Eiern und dem Paniermehl vorbereiten. Die Schnitzel zuerst in Mehl, dann in der Sahne-Ei-Mischung und zum Schluss in Paniermehl wenden. Das Butterschmalz erhitzen und darin die Schnitzel goldbraun ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Pommes etwa eine Minute in der Fritteuse vorfrittieren. Danach die Pommes ca. sechs Minuten abkühlen lassen und anschließend fertig frittieren. Die Zitrone waschen, trocknen und in Ringe schneiden.

Die Wiener Schnitzel mit den Pommes und der selbstgemachten Mayonnaise auf Tellern anrichten, mit den Zitronenringen garnieren und servieren.

Hartmut Slex am 13. April 2015