

Kalb-Schnitzel mit Frankfurter Grüner Soße und Eiern

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel, à 200 g 2 Eier 4 EL Mehl

100 g Semmelbrösel 60 g Sonnenblumenmargarine

Für die Salzkartoffeln:

200 g festk. Kartoffeln 1 Prise Salz

Für die Grüne Sauce:

1 Zitrone 1 Bund Schnittlauch 1 Bund krause Petersilie

1 Bund Brunnenkresse 1 Bund Sauerampfer 1 Bund Kerbel

1 Bund Pimpernelle 1 Bund Borretsch 1 TL Kräuternessig

3 00 ml saure Sahne 1 EL Schmand 1 EL mittelscharfer Senf

Sonnenblumenöl Salz schwarzer Pfeffer

Sonstiges:

2 Eier

Salzwasser in einem Topf zum kochen bringen.

Die Kartoffeln schälen und im Salzwasser gar kochen. Für die grüne Sauce die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Kräuterblätter abzupfen und durch den Fleischwolf drücken, damit sie so fein wie möglich werden und mit der sauren Sahne und dem Schmand vermengen. Anschließend mit dem Essig, dem Öl und etwas Zitronensaft und Salz abschmecken.

Die Schnitzel waschen und trocken tupfen. Aus den Eiern, den Semmelbröseln und dem Mehl eine Panierstraße vorbereiten und die Schnitzel darin panieren. Anschließend die Margarine in einer Pfanne erhitzen und darin die Schnitzel goldgelb ausbacken.

Die Eier etwa acht Minuten hart kochen.

Die Schnitzel mit den Salzkartoffeln, den Eiern und der Grünen Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Ricarda Göbel am 15. Juni 2015