

Wiener Schnitzel mit Petersilien-Kartoffeln und Chutney

Für zwei Personen

Für die Schnitzel:

2 Kalbschnitzel, à 200 g	2 Eier	250 g Butter
150 g Mehl	200 g Semmelbrösel	200 ml Sahne
Maiskeimöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Für die Kartoffeln:

6 kleine, festk. Kartoffeln	3 EL Butter	1 Bund glatte Petersilie
Salz		

Für das Preiselbeer-Chutney:

150 g frische Preiselbeeren	1 EL brauner Zucker	2 EL Preiselbeerkonfitüre
50 ml Himbeerssig	50 ml Kirschsafft	1 kleine Gemüsezwiebel
schwarzer Pfeffer		

Für die Garnitur:

1 Zitrone	2 Sardellen	6 Kapern
2 Chicoréeblätter		

Die Kartoffeln kochen, schälen, halbieren und beiseite stellen.

Die Schnitzel waschen, trocken tupfen, mit Klarsichtfolie abdecken und vorsichtig etwa drei bis fünf Milliliter dünn plattieren. Anschließend die Ränder etwas einschneiden, auf beiden Seiten salzen und pfeffern. Die Eier in einer Schüssel verschlagen, salzen und mit zwei Esslöffeln Sahne verrühren. Die Schnitzel in Mehl wenden, leicht andrücken und dann durch das Ei ziehen, danach in Semmelbrösel wenden und das Ganze noch mal wiederholen. Eine Pfanne mit circa zwei bis drei Milliliter Maiskeimöl befüllen, erhitzen und die Schnitzel darin goldgelb braten. Während des Bratens die Pfanne leicht schwenken.

Für das Chutney die Zwiebel abziehen und würfeln und mit dem braunen Zucker, dem Essig und dem Kirschsafft in einem Topf aufkochen und die Preiselbeeren dazu geben und circa 15 bis 20 Minuten reduzieren lassen. Mit Pfeffer abschmecken.

Die Petersilienblätter abzupfen und klein hacken. Eine Pfanne mit reichlich Butter erhitzen und die Kartoffeln darin kurz schwenken, salzen und mit der gehackten Petersilie bestreuen.

Die Zitrone in Scheiben schneiden. Die Schnitzel und Kartoffeln auf Tellern anrichten und mit je einer Scheibe Zitrone, einer gedrehten Sardelle sowie drei Kapern und einem Esslöffel Preiselbeerkonfitüre im Chicoreéblatt garniert servieren.

Günter Kurz am 22. Juni 2015