

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für das Wiener Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel (à 140 g)	1 Ei (Größe M)	200 ml Schlagsahne
30 g Mehl	75 g Semmelbrösel	1 Zitrone
125 g Butterschmalz	Salz	

Für die Bratkartoffeln:

6 festk. Kartoffeln	1 Bund Petersilie	2 Stangen Lauchzwiebeln
$\frac{1}{2}$ Zwiebel	20 g durchw. Speck	70 g Butterschmalz
2 EL Olivenöl	1 EL Zucker	Paprikapulver
Kurkuma	Salz	schwarzer Pfeffer

Für den Gurkensalat:

$\frac{1}{2}$ Bio-Salatgurke	75 g saure Sahne	25 g Joghurt
1 $\frac{1}{2}$ EL Weißweinessig	$\frac{1}{2}$ TL Zucker	2 Stiele Dill
Salz	schwarzer Pfeffer	

Die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen und in einem großen Gefrierbeutel dünn plattieren. Die Schlagsahne steif schlagen und mit dem Ei in einer Schale verquirlen. Aus Mehl und Semmelbröseln eine Panierstraße vorbereiten. Die Schnitzel rundum leicht mit Salz würzen und nacheinander kurz in Mehl wenden, und überschüssiges Mehl abklopfen.

Die Schnitzel anschließend durch die Eiersahne ziehen und sofort in den Semmelbröseln wenden. Die Brösel gegebenenfalls leicht andrücken.

Die Schnitzel in einer heißen Pfanne mit dem Butterschmalz von jeder Seite etwa drei Minuten goldgelb ausbacken.

Für den Gurkensalat die Gurken waschen, in Streifen schälen und in dünne Scheiben hobeln. Anschließend in einer Schüssel leicht mit Salz würzen und zehn Minuten ziehen lassen. Die Sahne, Joghurt, Essig und Zucker unterrühren und mit fein geschnittenen Dillspitzen verfeinern. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Die Lauchzwiebeln waschen und in Ringe schneiden. Die Zwiebel abziehen und in dünne Streifen schneiden. Den Speck fein würfeln. Die Petersilie waschen und grob hacken.

Eine beschichtete Pfanne heiß werden lassen und die Kartoffeln zugedeckt in Butterschmalz goldgelb anbraten. Die Lauchzwiebeln und Zwiebeln dazugeben und mit andünsten. Zum Schluss zwei Esslöffel der Petersilie dazugeben und alles gut durchschwenken. Die Bratkartoffeln mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Kurkuma würzen.

Eine weitere Pfanne erhitzen und den Zucker mit dem Olivenöl karamellisieren. Die restliche Petersilie dazugeben, andünsten und über den Bratkartoffeln verteilen.

Die panierten Schnitzel auf einem Teller anrichten, mit Zitronensaft beträufeln und mit zwei Zitronenscheiben garnieren. Die Bratkartoffeln und den Gurkensalat dazu anrichten und servieren.

Katharina Brandt am 03. August 2015