

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für das Wiener Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel à 120 g	1 Zitrone	4 Eier
100 ml Schlagsahne	250 g Mehl	250 g Semmelbrösel
300 g Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für die Bratkartoffeln:

75g gewürf. Katenschinken	250 g festk. Kartoffeln	2 Schalotten
150 g Butterschmalz	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	Salz
Pfeffer		

Für den Gurkensalat:

1 Salatgurke	1 rote Chilischote	1 Schalotte
1 Zehe Knoblauch	5 EL Weißweinessig	3 EL Zucker
5 EL Wasser	Salz	Pfeffer

Für die Schnitzel Fleisch abwaschen und trocken tupfen. Butterschmalz in einer hohen Pfanne schmelzen. Eier aufschlagen, mit Sahne verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Schnitzel erst mehlieren und dann durch verquirlte Eier und durch Semmelbrösel ziehen. Danach noch einmal Schnitzel durch Eiermasse ziehen und mit Bröseln panieren. Panierte Schnitzel im Butterschmalz etwa fünf Minuten goldbraun ausbacken und immer wieder mit Butterschmalz übergießen. Schnitzel auf Küchenpapier abtropfen lassen und Butterschmalz wegschütten.

Zitrone halbieren, Saft auspressen und in die Pfanne geben, in der das Wiener Schnitzel zuvor gebraten wurde. Mit Zitronensaft Röstaromen aus der Pfanne lösen und damit das Wiener Schnitzel beträufeln.

Für den Gurkensalat Salatgurke schälen und mit einem Sparschäler dünne Streifen abschälen, in ein Sieb geben und mit einer Prise Salz und Zucker für zehn Minuten ziehen lassen. Drei Esslöffel Zucker karamellisieren und mit je fünf Esslöffeln Weißweinessig und Wasser ablöschen. Chilischote waschen, Kerngehäuse entfernen und kleinschneiden. Knoblauch und Schalotte abziehen, fein hacken und mit Chili, Salz und Pfeffer unter den Sud in der Pfanne rühren. Gurke ausdrücken und mit dem Sud vermischen.

Für die Bratkartoffeln Kartoffeln schälen, waschen und trocken tupfen. Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Kartoffeln hineingeben und kross anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schalotte abziehen und in kleine Würfel schneiden.

Schalotte und Katenschinken kurz vor Ende der Garzeit zu Kartoffeln geben. Schnittlauch waschen, in kleine Röllchen schneiden und mit fertigen Bratkartoffeln vermengen.

Schnitzel, Bratkartoffeln und Gurkensalat anrichten und servieren.

Lynn Harder am 06. Oktober 2015