

Wiener Schnitzel mit Salzkartoffeln und Brokkoli

Für zwei Personen

Für die Wiener Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel, à 150 g	6 EL Pankomehl	2 EL Mehl
1 EL Sahne	1 Ei	Butterschmalz
Olivenöl	edelsüßes Paprikapulver	Salz
Pfeffer		

Für das Gemüse:

200 g festk. Kartoffeln	200 g Brokkoli	1 EL Butter
1 Muskatnuss	Salz	

Für die Zitronenbutter:

1 unbehandelte Zitrone	100 g Butter	Cayennepfeffer
Salz		

Kartoffeln waschen, schälen und in kochendem Salzwasser etwa 20 Minuten garen. Brokkoli waschen, in Röschen teilen und solange in Salzwasser kochen, bis er bissfest ist. Anschließend in einer Pfanne Butter zerlassen, Brokkoli darin schwenken und mit Salz und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Fleisch waschen, trockentupfen und von beiden Seiten mit etwas Öl bestreichen.

Anschließend zwischen Frischhaltefolie flachklopfen und mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Mehl und Pankomehl jeweils auf Teller geben. Ei und Sahne in einem dritten Teller schaumig schlagen. In einer großen Pfanne reichlich Butterschmalz erhitzen. Schnitzel nacheinander in Mehl, Ei-Sahne-Masse und Pankomehl wenden, leicht andrücken und umgehend in heiße Pfanne geben. Von jeder Seite etwa eine Minute braten, dann herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

In einer kleinen Pfanne Butter erhitzen. Zitrone waschen, Schale abreiben und Saft auspressen. Beides zur flüssigen Butter geben, mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken und aufschäumen lassen. Wiener Schnitzel mit Salzkartoffeln, Brokkoli und Zitronenbutter auf Tellern anrichten und servieren.

Anke Zimmermann am 19. Oktober 2015