

# Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Salat und Gurken-Salat

**Für zwei Personen**

**Für das Wiener Schnitzel:**

2 Kalbsschnitzel à 160 g	1 Bio-Zitrone	2 Eier (Größe M)
50 ml Schlagsahne	50 g Mehl	150 g Semmelbrösel
100 g Preiselbeermarmelade	200 g Butterschmalz	1 EL neutrales Pflanzenöl
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

**Für den Kartoffelsalat:**

400 g festk. Kartoffeln	100 g Feldsalat	1 kleine Speisezwiebel
2 EL Butter	200 ml Hühnerfond	2 EL Weißweinessig
$\frac{1}{2}$ EL Dijon Senf	$\frac{1}{4}$ EL Kümmelsamen	1 Prise Zucker
1 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

**Für den Gurkensalat:**

1 Bio-Salatgurke	1 Schalotte	5 EL Schlagsahne
1 EL Weißweinessig	1 Bund Dill	2 Blätter Bärlauch
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Für das Wiener Schnitzel Frischhaltefolie ausbreiten und dünn mit Öl bestreichen. Kalbsschnitzel unter kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen, auf die Folie legen und damit bedecken. Auf etwa drei bis fünf Milliliter plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mehl sieben und Fleisch darin wenden. Sahne halbsteif schlagen. Zitrone waschen, trockenreiben und Zesten abziehen. Eier und Sahne verquirlen, mit Muskatnuss und Zitronenabrieb würzen. Mehliertes Schnitzel durch Ei- Sahne-Mischung ziehen, anschließend in Semmelbröseln wenden. Butterschmalz in einer Pfanne auf 160 bis 170 Grad erhitzen, Schnitzel von beiden Seiten ausbacken. Dabei immer wieder mit heißem Fett begießen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Kartoffelsalat Kartoffeln waschen und mit Kümmelsamen in Salzwasser weich garen. Abgießen, pellen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel darin andünsten. Hühnerfond erhitzen, Weißweinessig, Senf und einige Kartoffelscheiben zugeben und pürieren. Dressing mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken und mit Zwiebeln unter die Kartoffelscheiben mischen. Zwei Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen, braun werden lassen, unter den Salat rühren und ziehen lassen. Feldsalat waschen, trockenschleudern und beiseite stellen.

Für den Gurkensalat Gurke schälen und in dünne Scheiben schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Leicht durchkneten und ziehen lassen. Sud abgießen. Schalotte abziehen, fein würfeln und mit Essig und Sahne zu den Gurken geben. Dill und Bärlauch abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und untermischen.

Kurz vor dem Servieren beiseite gestellten Feldsalat unter den Kartoffelsalat heben. Preiselbeermarmelade zur Garnitur auf das Schnitzel geben.

Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat und Gurkensalat anrichten und servieren.

Manfred Königs am 11. April 2016