

# Wiener Schnitzel, Frankfurter Grüne Soße, Pellkartoffeln

## Für zwei Personen

### Für Schnitzel:

2 Kalbschnitzel à 200 g	2 Eier	25 g Mehl
150 g Panko-Brösel	50 g gehobelte Mandel	5 EL Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

### Für Grüne Sauce:

200 g saure Sahne	250 g Joghurt	4 Eier
2 TL Senf	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Sauerampfer
$\frac{1}{2}$ Bund Kresse	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	$\frac{1}{2}$ Bund Pimpinelle
$\frac{1}{2}$ Bund Borretsch	$\frac{1}{2}$ Bund Kerbel	Salz
Pfeffer		

### Für Kartoffeln:

8 Drillinge	1 TL feines Salz
-------------	------------------

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Kartoffeln einen Topf mit Salzwasser aufstellen und die Kartoffeln darin ca. 20 Minuten garen.

Für die Grüne Sauce in einem Topf Wasser zum Kochen bringen und Eier darin 10 Minuten hartkochen.

Für die Schnitzel diese waschen, trockentupfen und mit einem Plattiereisen zwischen zwei Frischhaltefolien flach klopfen. Das Fleisch kräftig salzen und pfeffern. Aus Mehl, aufgeschlagenen Eiern und Panko-Mandel-Mischung eine Panierstraße bereitstellen. Die Schnitzel zunächst mehlieren, anschließend durch das Ei ziehen und in Bröseln wenden.

Die Eier aus dem Topf nehmen, abschrecken und pellen. Die Grüne-Sauce-Kräuter abbrausen, trockenwedeln und von den Stielen schneiden. Saure Sahne, Joghurt und Senf in einer Moulinette mit den Kräutern kräftig aufmixen. Eier klein schneiden und zusammen mit reichlich Salz und Pfeffer zur Sauce geben.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel ca. 6 Minuten goldgelb darin ausbacken. Die Wiener Schnitzel mit Frankfurter Grüner Sauce und Pellkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Frank Hillebrandt am 29. August 2016