

Wiener Schnitzel, Preiselbeer-Soße, Karotten, Kartoffeln

Für zwei Personen

Für die Kartoffeln:

4 festk. Kartoffeln 1 Bund Petersilie Salz

Für die Karotten:

4 Karotten 250 g Butter Salz

Pfeffer

Für die Preiselbeersauce:

200 g Preiselbeeren 125 g Gelierzucker 50 ml Rotwein, fruchtig

75 ml Portwein 1 Zimtstange

Für das Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel à 150 g 4 Eier 250 g Butter

100 g Butterschmalz 100 g Mehl 100 g Semmelbrösel

Für die Kartoffeln:

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Kartoffeln schälen, klein schneiden und in dem Salzwasser für circa 20 Minuten gar kochen. Petersilie waschen, trocken wedeln und klein hacken. Sobald die Kartoffeln gar sind, diese abschütten. Mit Petersilie garnieren und mit Salz würzen.

Für die Karotten:

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Karotten schälen, in kleine Taler schneiden und in dem Salzwasser für circa 15 Minuten kochen. Nun das Kochwasser abschöpfen, Butter zugeben und diese in den warmen Karotten zerlaufen lassen. Nach Bedarf noch einmal salzen und pfeffern.

Für die Preiselbeersauce:

Hierzu in einem Topf Portwein und Rotwein zusammen mit der Zimtstange erhitzen, den Gelierzucker beimengen und alles aufkochen lassen. Sobald Zucker und Wein verschmolzen sind, die Preiselbeeren hinzufügen. Für 10 Minuten köcheln lassen und zum Abkühlen beiseite stellen. Zimtstange entfernen.

Für das Schnitzel:

Die Eier aufschlagen und verquirlen. Panierstraße mit tiefen Tellern aufbauen: Mehl, Ei, und Semmelbrösel. Die Kalbsschnitzel der Reihe nach mit den Komponenten bedecken, sodass die Schnitzel gleichmäßig mit Semmelbröseln überzogen sind. In einer Pfanne Butter erhitzen. Sobald sich Bläschen bilden, Schnitzel hineingeben. Butterschmalz zugeben und die Schnitzel bei mittlerer Hitze circa 10 Minuten braten. Währenddessen die Schnitzel mit geschmolzener Butter aus der Pfanne beträufeln.

Die Kalbsschnitzel mit den Petersilienkartoffeln, den Karotten und der Preiselbeersauce auf Tellern anrichten und servieren.

Christian Diepold am 01. Februar 2017