

Kalb-Schnitzel, Frankfurter grüne Soße, Bratkartoffeln

Für zwei Personen

Für die Sauce:

200 g Schmand	100 g saure Sahne	1 EL Senf
$\frac{1}{4}$ Bund Borretsch	$\frac{1}{4}$ Bund Kerbel	$\frac{1}{4}$ Bund Kresse
$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{4}$ Bund Pimpinelle	$\frac{1}{4}$ Bund Sauerampfer
$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	Salz	Pfeffer

Für die Kalbschnitzel:

2 Kalbsschnitzel, 160 g	1 Ei	50 g Mehl
50 g Parmesan	100 g Semmelbrösel	100 ml Rapsöl
4 EL Butter	Salz	Pfeffer

Für die Bratkartoffeln:

5 festk. Kartoffeln	3 St. Frühlingszwiebeln	2 EL Butter
2 EL Rapsöl		

Für die Sauce:

Die Kräuter abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Saure Sahne und Senf mit Borretsch, Kerbel, Kresse, Petersilie, Pimpinelle und Sauerampfer in einer Moulinette pürieren. Schmand und Schnittlauch unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kalbschnitzel:

Schnitzel unter kaltem Wasser abwaschen und trocken tupfen. In Frischhaltefolie packen und mit dem Schnitzelklopfer dünn klopfen. Aus Mehl, verquirltem Ei und Semmelbröseln eine Panierstraße bereitstellen. Das Ei mit Salz und Pfeffer würzen. Parmesan reiben, zu den Semmelbröseln hinzugeben und vermischen. Die Schnitzel zunächst in Mehl, dann im Ei und in den Bröseln panieren. Die Semmelbrösel dabei fest andrücken. Die Schnitzel in einer Pfanne mit reichlich Butter und Öl goldgelb ausbacken.

Für die Bratkartoffeln:

Die Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. In einem Topf mit reichlich Salzwasser ca. 4 Minuten halbgar kochen. Lauchzwiebeln waschen, putzen, von der äußeren Schale befreien und klein schneiden. Kartoffeln in einer Pfanne mit Öl kross anbraten. Lauchzwiebeln hinzufügen und mitrösten. Mit etwas Butter abrunden.

Das Kalbsschnitzel mit Frankfurter Grüne Sauce und Bratkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren

Niklas Klein am 13. Februar 2017