

Kalb-Schnitzel, Bauernbrot, Wachtelei, Kartoffel-Salat

Für zwei Personen

Für die Kalbsschnitzel:

2 Kalbsschnitzel (Rücken)	100 g Mehl	4 Eier
100 g Semmelbrösel	50 g Butter	100 g Butterschmalz

Für das Bauernbrot:

2 Scheiben Bauernbrot	1 Zehe Knoblauch	100 ml Olivenöl
200 g Friséesalat		

Für den Kartoffelsalat:

10 Drillingskartoffeln	1 Schalotte	1 reife Avocado
1 Zitrone	100 ml Olivenöl	1 EL Dijon-Senf
1 EL flüssiger Honig	100 ml Apfelsaft	Salz, Pfeffer

Für die Wachteleier:

6 Wachteleier	100 ml Rapsöl
---------------	---------------

Für die Kalbsschnitzel:

Kalbsschnitzel zwischen Backpapier legen und dünn klopfen. Panierstation aufbauen. Schnitzel erst in Mehl, dann in Ei und als letztes in dem Paniermehl wenden. Panade etwas andrücken. Dann bei mittlerer Hitze die Schnitzel im schwimmenden Butterschmalz braten. Darauf achten, dass die kompletten Schnitzel ständig mit dem Fett in Kontakt sind.

Für das Bauernbrot:

Das Bauernbrot kurz auf den Grill legen. Knoblauch abziehen und durch eine Presse drücken. Mit Knoblauch einstreichen und mit ein paar Tropfen Öl beträufeln. Salat abbrausen und trocken wedeln.

Für den Kartoffelsalat:

Drillings in einem Topf mit Salzwasser ca. 12 Minuten kochen. Das Fleisch der Avocado mit Hilfe eines Esslöffels aus der Schale herauslöfeln und in Daumengroße Stücke schneiden. Schalotte abziehen, fein würfeln und zusammen mit Senf, Honig, Apfelsaft, Salz und Pfeffer in einer Schüssel verquirlen. Das Öl langsam dazugeben. Die Avocadostücke mit dem Dressing mischen. Die Drillings halbieren und lauwarm unter die Avocadomischung heben.

Für die Wachteleier:

Wachteleier mit Hilfe eines spitzen Messer 'anschlagen' und vorsichtig in eine Pfanne mit etwas Öl geben und braten.

Kleines Kalbsschnitzel auf geröstetem Bauernbrot mit Wachtelei und Kartoffelsalat anrichten und servieren.

Franziska Ebertowski am 22. Februar 2017