

# Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Feldsalat

**Für zwei Personen**

**Für das Schnitzel:**

2 Kalbsschnitzel à 160 g	2 Eier	1 Zitrone
2 EL Sahne	50 g Mehl	200 g Semmelbrösel
300 g Butterschmalz	Salz	Pfeffer

**Für den Kartoffel-Feldsalat:**

250 g festk. Kartoffeln	100 g Feldsalat	1 Schalotte
1 EL Estragon-Senf	2 EL Kräuternessig	1 TL Zucker
1 TL Salz	2 EL Kürbiskernöl	Pfeffer

**Für das Schnitzel:**

Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen und zwischen Klarsichtfolie dünn ausklopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Panade das Mehl in einen Teller geben, in einem zweiten die Eier mit Sahne, Salz und Pfeffer verquirlen, und in einen dritten die Semmelbrösel. Die Kalbsschnitzel zunächst in Mehl, dann in der Eimischung und anschließend in den Semmelbröseln wenden. In einer heißen Pfanne mit Butterschmalz goldgelb ausbacken und auf einem Küchentrepp abtropfen lassen. Zitrone in Scheiben schneiden und beim Servieren dazulegen

**Für den Kartoffel-Feldsalat:**

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Die Kartoffeln waschen, mit der Schale im Topf kochen und anschließend schälen. In ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. Die Schalotte abziehen und fein schneiden und unter die Kartoffeln mischen.

Für die Marinade den Senf mit Zucker und Salz gut vermengen, den Essig und ca. doppelt so viel Wasser aufgießen. Am besten über die noch warmen Kartoffel geben und mit Kürbiskernöl übergießen. Mit Pfeffer abschmecken.

Feldsalat waschen, trocken schleudern und erst kurz vor dem Servieren unterheben.

Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Feldsalat auf Tellern anrichten und servieren.

Lisa Dahlke am 16. Juni 2017