

Wiener Schnitzel mit lauwarmem Kartoffel-Feldsalat

Für zwei Personen

Für die Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel à 150 g	2 Zitronen	2 Eier
30 ml Sahne	200 g Paniermehl	Muskatnuss
150 ml Sonnenblumenöl	Salz	

Für den Kartoffel-Feldsalat:

1 kg festk. Kartoffeln	100 g Feldsalat	1 Zwiebel
10 g Butter	350 ml Hühnerfond	3 EL Weißweinessig
1 EL scharfer Senf	2 EL Kümmelsaat	Zucker
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Schnitzel:

Fleisch waschen, trocken tupfen, eventuell zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie flacher klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Von einer Zitrone Zesten fein abreiben. Eier, Zitronenzesten und Sahne verquirlen. Schnitzel zuerst im Mehl, dann im Ei und zuletzt im Paniermehl wenden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Schnitzel darin portionsweise goldbraun ausbacken. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Übrige Zitrone halbieren, in Scheiben schneiden und zum Garnieren beiseitelegen.

Für den Kartoffel-Feldsalat:

Kartoffeln waschen, halbieren und in kochendem Salzwasser mit dem Kümmel ca. 15 Minuten weich garen. Kartoffeln abgießen, kurz abschrecken, ausdampfen lassen und Schale abziehen. Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Den Hühnerfond erhitzen, mit Essig, Senf und 2 EL Kartoffelscheiben mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Dressing vorsichtig unter die Kartoffelscheiben mischen. Butter in einem Topf schmelzen, mit den Zwiebeln unter den Salat rühren. Feldsalat verlesen, waschen, trocken schleudern und kurz vor dem Servieren unter den Salat heben.

Wiener Schnitzel mit lauwarmem Kartoffel-Feldsalat auf Tellern anrichten, mit Zitronenscheiben garnieren und servieren.

Marius Wolf am 05. Juli 2017