

Schnitzel mit Salzkartoffeln und Meerrettich-Soße

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 Kalbschnitzel à 180 g	2 Brezel vom Vortag	2 EL süßer Senf
2 EL Sahne-Meerrettich	2 Eier	150 g Butterschmalz
1 TL Muskatgewürz	Salz	Pfeffer

Für die Salzkartoffeln:

8 festk. Kartoffeln	100 ml Milch	3 Zweige glatte Petersilie
Salz		

Für das Meerrettich-Gemüse:

100 g frischen Meerrettich	80 g Semmelbrösel	250 ml Fleischfond
200 g Schlagsahne	2 Eier (Eigelb)	150 ml Weißwein
50 g Butter	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

50 g Preiselbeeren

Für das Schnitzel:

Den Ofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen. Die Schnitzel leicht plattieren. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Eine Seite der Schnitzel mit Senf und die andere mit Meerrettich bestreichen. Brezel in Würfel schneiden und im Mixer zerkleinern. Die Eier trennen und das Eigelb in eine Schüssel füllen.

Schnitzel im Eigelb und Brezel-Bröseln wenden und im heißen Butterschmalz goldbraun ausbacken. Die Schnitzel in eine Ofenfeste Form legen und im Backofen ca. 15 Minuten überbacken.

Für die Salzkartoffeln:

Die Kartoffeln abbrausen, trocken tupfen, schälen und halbieren. Wasser, Salz und Milch in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Die Kartoffeln darin gar kochen. Petersilie abbrausen, trocken wedeln und feinhacken. Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und mit Petersilie bestreuen.

Für das Meerrettich-Gemüse:

Die Butter in einem Topf zerlassen. Semmelbrösel dazugeben und goldbraun anrösten. Fleischfond und Sahne eingießen. So lange köcheln lassen bis die Sauce cremig dick ist. Ständig rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und warm halten. Meerrettich abbrausen, trocken tupfen und reiben. Zu der Sauce geben und vom Herd nehmen. Ei trennen und die Eigelbe verquirlen und in das Meerrettichgemüse rühren. Mit etwas Weißwein abschmecken.

Für die Garnitur:

Schnitzel mit Salzkartoffeln und Meerrettich-Sauce auf Tellern anrichten, die Preiselbeeren daneben drapieren und servieren.

Didi Hain am 27. November 2017