

# Wiener Schnitzel, lila Pommes, Aioli, Kartoffel-Salat

## Für zwei Personen

### Für die Schnitzel:

2 Kalb-Schnitzel a 120 g	100 g Semmelbrösel	75 g Mehl
2 Eier	2 EL Sahne	1 Zitrone
2 EL neutrales Pflanzenöl	200 g Butterschmalz	Salz, Pfeffer

### Für die Aioli:

2 Zehen Knoblauch	1 Ei, davon das Eigelb	125 ml neutrales Sonnenblumenöl
-------------------	------------------------	---------------------------------

### Für die Pommes frites:

2 große lila Kartoffeln	1 EL Stärke	500 ml Frittieröl
Cayennepfeffer	Salz	Pfeffer

### Für den Kartoffelsalat:

400 g festk. Kartoffeln	2 Eier	1 Zwiebel
100 ml Hühnerfond	100 ml Gemüsefond	1 EL Essig
4 TL mittelscharfer Senf	4 EL Zucker	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
$\frac{1}{2}$ Bund Dill	4 EL neutrales Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

### Für die Schnitzel:

Die Schnitzel waschen, trockentupfen und mit etwas Öl zwischen zwei Klarsichtfolien legen. Mit einem Fleischklopper die Schnitzel dünn ausklopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Eier und Sahne mit Hilfe einer Gabel verquirlen. Kräftig salzen und pfeffern.

In einer weiteren Pfanne reichlich Butterschmalz erhitzen und die Schnitzel von beiden Seiten ca. 2 Minuten goldgelb ausbacken. Auf Küchentrepp abtropfen lassen.

### Für die Aioli:

Knoblauch abziehen. Eine Knoblauchzehe mit  $\frac{1}{2}$  TL Salz in einem Mörser zerdrücken bis eine feine Masse entstanden ist. Das Eigelb gründlich unterrühren. Unter ständigem Rühren mit dem Handrührgerät das Sonnenblumenöl zuerst tröpfchenweise, dann in einem dünnen Strahl dazugeben, bis eine cremige Masse entstanden ist. Die zweite Knoblauchzehe in kleine Würfel schneiden und dazugeben. Mit Salz abschmecken.

### Für die Pommes frites:

Öl in einem Topf auf 170 Grad erhitzen. Die Kartoffeln schälen, in 1 cm dicke Sticks schneiden und mit Stärke mehlieren. Im Topf kross ausbacken. Mit Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer würzen.

### Für den Kartoffelsalat:

Die Kartoffeln und Eier in einem Topf mit kochendem Salzwasser etwa 18 Minuten garen, leicht abkühlen lassen und noch warm pellen. Die Kartoffeln in etwa  $\frac{1}{2}$  cm dicke Scheiben schneiden, kräftig salzen und pfeffern.

Die Zwiebel abziehen, fein würfeln, in einen Topf mit dem heißen Fond geben und mit Essig, Senf, Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Die heiße Marinade über die Kartoffeln gießen und 5 Minuten ziehen lassen. Dann das Öl zugeben und vorsichtig vermengen, noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Salatgurke längs halbieren, entkernen und fein hacken. Den Speck in Scheiben schneiden, würfeln in einer Pfanne ohne Öl kross ausbacken. Petersilie und Dill abbrausen, trockenwedeln und mit Gurken und Speck unterheben.

Wiener Schnitzel mit lila Pommes frites, Aioli und Kartoffelsalat auf Tellern anrichten und servieren.

Lucas Finke am 16. April 2018