

Wiener Schnitzel, Spargel, Sauce hollandaise, Kartoffeln

Für zwei Personen

Für das Wiener Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel à 200 g	1 Zitrone, davon 1 TL Abrieb	75 g Semmelbrösel
25 g Mehl	2 Eier	1 EL Sahne
1 Muskatnuss	100 g Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für die Kartoffeln:

250 g Kartoffeln	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie	25 g Butter
feines Salz		

Für die Spargel:

400 g weißer Spargel	50 g Butter	1 Bund Schnittlauch
$\frac{1}{4}$ TL Zucker	Salz	

Für die Sauce:

150 g Butter	2 Eier, Eigelb	1 Zitrone, Saft
1 Prise Cayennepfeffer	4 g Worcester Sauce	1 Prise Zucker
1 Prise feines Salz		

Für das Wiener Schnitzel: Die Schnitzel zwischen zwei Klarsichtfolien plattklopfen. Aus Mehl, verquirltem Ei und Semmelbröseln eine Panierstraße bereitstellen. Das Schnitzel zunächst in Mehl, dann im Ei und in den Bröseln panieren. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Schnitzel in der Pfanne von jeder Seite etwa 1 $\frac{1}{2}$ Minuten goldgelb frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Schnitzel salzen und pfeffern. Die Sahne aufschlagen und mit den Eier verquirlen. Mit Muskat und Zitronenabrieb würzen. Die Schnitzel im Mehl wenden und mit den Fingern abklopfen. Die Schnitzel dann durch die Eiermischung ziehen und zuletzt mit den Semmelbröseln panieren, dabei die Brösel nur leicht andrücken. In eine Pfanne Butterschmalz schmelzen. Die Schnitzel darin auf beiden Seiten braun braten. Auf Küchenpapier abtupfen und warmhalten.

Für die Petersilienkartoffeln: Kartoffeln im kalten, gesalzenen Wasser aufsetzen und ca. 15 Minuten kochen. Die Kartoffeln abgießen, kurz ausdämpfen lassen und noch heiß schälen. In einer Pfanne Butter aufschäumen die gehackte Petersilie dazugeben, durschwenken, salzen und warmstellen.

Für die Spargel: Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Spargel waschen und am Ende etwa 2 cm abschneiden. Spargel am Kopf halten und an jeder Stelle mindestens zwei Mal schälen. Backblech nehmen darauf in ganzer Breite zwei Lagen Alufolie übereinander legen. Auf die linke Hälfte die geschälten Spargel legen und mit gehacktem Schnittlauch, Salz und Zucker bestreuen und mit Butterflocken belegen. Die Folie darüber klappen und die Kanten einschlagen, sodass sich ein möglichst luftdichtes Kissen ergibt. Im Ofen ca. 15 Minuten garen. Den Spargel aus der Folie nehmen, den Saft auffangen und beides warm stellen.

Für die Sauce hollandaise: Die Eier trennen. Eigelb, Zucker, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und etwa 2 EL heißes Wasser in einen Standmixer geben und kurz mixen. Geschmolzene Butter auf etwa 75 Grad erhitzen bis sich die Molke an der Oberfläche absetzt. Die Molke abschöpfen und entsorgen. Die Butter langsam zu den anderen Zutaten in den langsam drehenden Standmixer geben und die Masse durchmischen bis sich eine schöne cremige Konsistenz ergibt. Mit etwas Spargelfond und Salz abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Bernd Simons am 30. April 2018