

Schnitzel, Bratkartoffel-Salat, Preiselbeer-Marmelade

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel	1 Zitrone	1 Stück Meerrettich
1 EL scharfer Senf	100 ml Sahne	2 Eier
40 g doppelgr. Mehl	100 g Semmelbrösel	150 g Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für den Bratkartoffelsalat:

400 g festk. Kartoffeln	2 Knoblauchzehen	1 kleine Zwiebel
1 Bund Schnittlauch	1 Lorbeerblatt	1 EL getr. Kümmel
1 EL scharfer Senf	125 ml Gemüsfond	5 EL Rotweinessig
50 g Butter	8 EL Olivenöl	1 Prise Zucker
1 Prise Cayennepfeffer	Salz	Pfeffer

Für die Preiselbeermarmelade:

250 g Preiselbeeren	1 Zitrone	1 Vanilleschote
190 g Zucker		

Für das Schnitzel: Die Sahne schlagen. Eier mit Sahne in tiefem Teller verquirlen. Mehl und Semmelbrösel jeweils ebenfalls in tiefe Teller geben. Meerrettich schälen und mit einer feinen Reibe etwas Meerrettich in die Semmelbrösel reiben.

Kalbsschnitzel waschen, trockentupfen und unter einer Folie plattieren. Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Seite mit Senf bestreichen. Schnitzel zuerst im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen. Anschließend durch die Eier-Sahne-Mischung ziehen und zum Schluss mit Semmelbröseln panieren.

Butterschmalz in Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen. Panierte Schnitzel von einer Seite goldbraun backen, dann wenden. Die Pfanne während des Backens leicht vor und zurück bewegen – so wölbt sich die Panade besser. Zusätzlich mit einem Löffel Fett über das Schnitzel gießen. Fertige Schnitzel aus dem Fett nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zitrone auspressen und etwas Saft über Schnitzel träufeln.

Für den Bratkartoffelsalat: Kartoffeln waschen und in reichlich Salzwasser mit Kümmel und Lorbeerblatt ca. 15 Minuten kochen. Wasser abgießen, Kartoffeln möglichst heiß pellen und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Kartoffelscheiben in Pfanne geben und ohne Fett anbraten. Anschließend in eine Schüssel geben.

Gemüsfond erhitzen, Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden und hinzufügen. Essig und Senf dazu geben und gut verrühren. Mit Cayennepfeffer, Zucker und Salz abschmecken. Sud in hohen Rührbecher geben und mit dem Stabmixer pürieren.

Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Butter in Pfanne schmelzen und Zwiebelwürfel andünsten. Dressing nach und nach unter Kartoffelscheiben mischen, bis Flüssigkeit vollständig gebunden ist. Zwiebeln und Butter dazu geben und umrühren. Mit Pfeffer abschmecken.

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Unter den Kartoffelsalat heben.

Für die Preiselbeermarmelade: Preiselbeeren waschen und mit Zucker vermengen. Vanillemark aus der Schote kratzen und zu den Preiselbeeren geben. In Topf langsam erhitzen. Zitrone abwaschen und etwas Schale in Preiselbeeren reiben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Frank Wunderlich am 13. August 2018