

Wiener Schnitzel mit Ketchup und Kartoffel-Feldsalat

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel à 160 g	1 Zitrone	200 g Semmelbrösel
2 Eier	2 EL Sahne	50 g Mehl
300 g Butterschmalz	$\frac{1}{2}$ TL neutrales Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für den Kartoffel-Feldsalat:

250 g festk. Kartoffeln	100 g Feldsalat	1 Schalotte
1 EL Estragonsenf	2 EL Kräuternessig	1 TL Zucker
2 EL Kürbiskernöl	1 TL feines Salz	Pfeffer

Für den Ketchup:

350 g Flaschentomaten	1 EL Tomatenmark	100 g rote Zwiebeln
3 Pimentkörner	1 Stange Zimt	2 Sternanis
$\frac{1}{2}$ getrocknete Chili	50 ml Rotweinessig	25 g brauner Zucker

Für das Schnitzel:

Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen und zwischen Klarsichtfolie mit wenigen Tropfen Öl dünn ausklopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Mehl in einen Teller geben, in einem zweiten die Eier mit Sahne, Salz und Pfeffer verquirlen, und in einen dritten die Semmelbrösel. Die Kalbsschnitzel zunächst in Mehl, dann in der Eimischung und anschließend in den Semmelbröseln wenden.

Die Schnitzel in einer heißen Pfanne mit Butterschmalz goldgelb ausbacken und auf einem Küchentrepp abtropfen lassen. Zitrone in Scheiben schneiden und beim Servieren dazulegen

Für den Kartoffel-Feldsalat:

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Die Kartoffeln waschen, mit der Schale im Topf kochen und anschließend schälen. In ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. Die Schalotte abziehen und fein schneiden und unter die Kartoffeln mischen.

Für die Marinade den Senf mit Zucker und Salz gut vermengen, den Essig und ca. doppelt so viel Wasser aufgießen. Am besten über die warmen Kartoffel geben und mit Kürbiskernöl übergießen. Mit Pfeffer abschmecken.

Feldsalat waschen, trocken schleudern und erst kurz vor dem Servieren unterheben.

Für den Ketchup:

Tomaten waschen und die Stielansätze herausschneiden. Zwiebeln abziehen und grob vierteln. Alles in einem Standmixer fein pürieren. Das Püree in einen Topf geben. Gewürze hinzufügen, zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze unter regelmäßigem Rühren etwa 20 Minuten einköcheln lassen. Das Püree durch ein feines Sieb in einen zweiten Topf streichen. Tomatenmark, Essig und Zucker dazugeben.

Erneut aufkochen und weitere 10 Minuten unter Rühren kochen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kathi Müller am 21. Januar 2019