

Holsteiner Schnitzel mit Ei und Lachs-Kapern-Soße

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel à 200 g	4 Eier	50 ml Sahne
250 g Mehl	250 g Semmelbrösel	500 g Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für die Lachs-Kapern-Sauce:

200 g Stremellachs Natur	3 eingelegte Sardellenfilets	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	2 TL Kapern + 1 TL	$\frac{1}{2}$ Zitrone (Saft)
2 Eier (Eigelb)	4 EL Kalbsfond	250 ml mildes Olivenöl
$\frac{1}{2}$ TL Dijon Senf	Salz	Pfeffer

Für das Rührei:

4 Eier	6 EL Sahne	25 g Butter
2 TL Lachskaviar	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	Salz, Pfeffer

Für das confierte Eigelb:

2 Eier (Eigelb)	200 ml Rapsöl	2 eingelegte Sardellenfilets
-----------------	---------------	------------------------------

Für das Schnitzel:

Die Schnitzel zwischen zwei Klarsichtfolien plattklopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eier mit Sahne verquirlen.

Aus Mehl, verquirlten Eiern mit Sahne 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 1,5 Minuten goldgelb frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für die Lachs-Kapern-Sauce:

Sardellen waschen. Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden.

Zitrone auspressen und Saft auffangen. Knoblauch abziehen. Eier trennen. Lachs im Mixer zusammen mit Sardellen, Eigelb, 2 TL Kapern, Senf, Knoblauch und Zitronensaft fein pürieren. Olivenöl nach und nach einfließen lassen und zu einer sämigen Sauce verarbeiten. Ggfs. mit etwas Kalbsfond verdünnen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce auf dem Teller mit Schalotten, Frühlingszwiebeln und Kapern anrichten.

Für das Rührei:

Eier zusammen mit der Sahne verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Eimasse bei niedriger Temperatur braten. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, in feine Ringe schneiden und unterrühren. Rührei auf einem Teller anrichten und jeweils mit einem TL Lachskaviar garnieren.

Für das confierte Eigelb:

Öl in einem kleinen Topf auf 70 Grad erwärmen. Eier trennen. Das Eigelb auf einen tiefen Löffel setzen und in das Öl geben. Ei für 5 Minuten confieren. Jeweils ein Ei auf einem Teller anrichten und mit jeweils einem Sardellenfilet umringen. Mit Salz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Michelle Ghofrani am 04. April 2019