

# Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Mayonnaise-Salat

**Für zwei Personen**

**Für das Schnitzel:**

2 Kalbsschnitzel à 80 g	50 g glattes Mehl	1 Ei
100 g Semmelbrösel	400 g Butterschmalz	Salz

**Für den Salat:**

300 g schlanke festk. Kartoffeln	2 Eier	1-2 EL mittelscharfer Senf
250 ml Sonnenblumenöl	Zucker	Salz, Pfeffer

**Für die Garnitur:**

1 Zitrone	2 Zweige Schnittlauch
-----------	-----------------------

**Für das Schnitzel:**

Das Schnitzel plattieren und leicht salzen. Eine Panierstraße aus verquirltem Ei, Mehl und Bröseln erstellen. Schnitzel in Mehl, Ei und Bröseln wenden und in einer Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten ausbacken.

**Für den Salat:**

Kartoffeln waschen und mit der Schale in einem Topf mit Salzwasser weichkochen. Abgießen und in Scheiben schneiden.

Eier, Senf, Salz, Pfeffer und Sonnenblumenöl in einem hohen Gefäß mit einem Pürierstab langsam zu einer Mayonnaise verrühren. Mit Zucker abschmecken.

**Für die Garnitur:**

Zitrone abbrausen, trockentupfen und vierteln. Schnittlauch abbrausen und trockenwedeln. Zitronenviertel und Schnittlauch als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Ronny Scheer am 13. Mai 2019