

Wiener Schnitzel, Kartoffel-Salat, Preiselbeermarmelade

Für zwei Personen

Für das Wiener Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel á 150 g	1 Ei	Mehl
Semmelbrösel	Butterschmalz	Salz

Für den Erdäpfel-Salat:

300 g kl., festk. Kartoffeln	100 g Feldsalat	30 g rote Zwiebeln
125 ml Gemüsefond	1,5 EL Apfelessig	3 EL Pflanzenöl
$\frac{1}{2}$ TL Estragon Senf	Pfeffer	Salz

Für die Preiselbeermarmelade:

400 g Preiselbeeren

200g Gelierzucker 2:1

1 Zimtstange	2 Nelken
--------------	----------

Für die Garnitur:

1 Zitrone	2 Zweige Petersilie	Pflanzenöl
-----------	---------------------	------------

Für das Wiener Schnitzel:

Das Kalbfleisch jeweils in zwei Schnitzel portionieren. Schnitzel mit Klarsichtfolie bedecken und zart plattieren. Schnitzel beidseitig gleichmäßig salzen. Ei mit der Gabel verschlagen (nicht mixen). Schnitzel beidseitig in Mehl wenden, durch das Ei ziehen und zum Schluss in Semmelbröseln wenden. Schnitzel leicht abschütteln. Reichlich Fett (Tiefe etwa 2-3 cm) in einer Pfanne erhitzen. Schnitzel in heißes Fett einlegen und unter wiederholtem Schwingen der Pfanne die Schnitzel bräunen und soufflieren. Mittels Fleischgabel vorsichtig wenden, fertigbacken und mit der Backschaufel aus der Pfanne heben. Schnitzel abtropfen lassen, mit Küchenkrepp das überschüssige Fett abtupfen.

Für den Erdäpfel-Vogersalat:

Kartoffeln kochen und abgießen. Noch heiß schälen, in feine Scheiben schneiden und sofort mit Fond angießen. Öl, Essig, Salz und Pfeffer dazugeben. Zwiebeln abziehen, kleinschneiden und untermengen. Den Salat so lange kräftig rühren, bis er eine sämige Bindung erhält. Mit Senf und Zucker abschmecken. Den Feldsalat gründlich waschen und trockenschleudern. Vor dem Anrichten mit dem Salat vermengen.

Für die Preiselbeermarmelade:

Preiselbeeren mit dem Gelierzucker in einem Topf erwärmen. Einen Schuss Wasser, die Zimtstange und die Nelken dazugeben und aufkochen. Ziehen lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Für die Garnitur:

Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Petersilie vom Stiel zupfen und in Öl frittieren.

Zitrone waschen und in Scheiben schneiden.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Petersilie, Zitrone und Preiselbeeren garnieren und servieren.

Johannes Muhr am 22. Juli 2019