

Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für die Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel à 120 g	2 Eier	30 ml Sahne
50 g Mehl	150 g Semmelbrösel	200 g Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für die Pommes:

4 festk. Kartoffeln	2 Liter Frittieröl	Salz
---------------------	--------------------	------

Für den Salat:

$\frac{1}{2}$ Bund Dill	1 Salatgurke	3 EL Weißweinessig
1 EL Rapsöl	1 kleine rote Chilischote	1 TL Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

1 Zitrone

Für die Schnitzel:

Die Kalbsschnitzel waschen und trockentupfen. Anschließend zwischen zwei Frischhaltefolien ausklopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mehl und Semmelbrösel jeweils in einen tiefen Teller geben. Sahne steif schlagen.

Eier aufschlagen und zusammen mit der Sahne verquirlen. Schnitzel zuerst in Mehl, dann in der Eier-Sahne-Mischung und abschließend in Semmelbröseln wenden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und panierte Schnitzel darin goldgelb ausbacken. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Pommes:

Kartoffeln schälen, in dünne Stifte schneiden und in einer Schüssel mit Wasser zwischenlagern. Anschließend die Kartoffelstifte abseihen und auf einem Küchentuch für 5 Minuten trocknen lassen. In der Zwischenzeit das Öl in der Fritteuse auf 200 Grad erhitzen und die Pommes hineingeben. Nach 50 Sekunden die Pommes mit einer Schaumkelle herausnehmen und abkühlen lassen. Die Fritteuse auf 210 Grad aufdrehen und die Pommes ein zweites Mal in die Fritteuse geben. Für 3 $\frac{1}{2}$ Minuten frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz würzen.

Für den Salat:

Dill abbrausen, trockenwedeln, die Spitzen abzupfen und fein hacken. Gurke schälen und in dünne Scheiben hobeln. Gurkenscheiben mit Salz würzen, vermengen und ziehen lassen. Wasser abgießen und die Gurken mit Essig, Öl und Zucker marinieren. Mit Pfeffer abschmecken und Dill unterheben. Chili halbieren, entkernen und fein hacken. Nach Belieben damit abschmecken.

Für die Garnitur:

Zitrone halbieren und in Spalten schneiden.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit den Zitronenspalten garnieren und servieren.

Christina Dais am 29. Juli 2019