

Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gratin und Feldsalat

Für zwei Personen

Für die Schnitzel:

2 Kalb-Schnitzel	à 120 g	2 Eier
25 g Mehl	75 g Semmelbrösel	100 g Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für das Kartoffelgratin:

200 g Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	15 g Emmentaler
60 ml Milch	60 ml Sahne	4 Zweige Thymian
1 Muskatnuss	$\frac{1}{2}$ TL Butterflöckchen	Salz, Pfeffer

Für den Feldsalat:

20 g gehackte Haselnusskerne	100 g Feldsalat	$\frac{1}{2}$ Möhre
$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel	1 $\frac{1}{2}$ EL Rotweinessig	1 $\frac{1}{2}$ EL Gemüsefond
$\frac{1}{2}$ TL flüssiger Honig	$\frac{1}{2}$ TL mittelscharfer Senf	3 EL Rapsöl
Salz	Pfeffer	

Für die Schnitzel:

Die Schnitzel waschen, trockentupfen und zwischen zwei Klarsichtfolien plattklopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Aus Mehl, verquirltem Ei 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 $\frac{1}{2}$ Minuten goldgelb frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für das Kartoffelgratin:

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Thymian abbrausen und trockenwedeln. Knoblauchzehe abziehen. Milch und Sahne in einem Topf auf $\frac{2}{3}$ der Flüssigkeit einkochen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und gehacktem Thymian würzen.

200 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend) schälen. In dünne Scheiben schneiden oder hobeln. In kochendem Wasser 2 Minuten vorkochen.

Auflaufform mit der Knoblauchzehe einreiben, mit Butter fetten. Kartoffeln abgießen und schuppenförmig einschichten, mit der Sahnemischung übergießen. Mit geriebenem Emmentaler und Butterflöckchen bestreuen.

Im heißen Ofen auf der mittleren Schiene ca. 18 Minuten backen. Evtl. kurz vor Ende der Garzeit abdecken.

Für den Feldsalat:

Haselnusskerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten, auf einen Teller geben und abkühlen lassen. Feldsalat putzen, gründlich waschen und vorsichtig trocken schleudern. Möhre putzen und in feine Stifte hobeln oder schneiden. Zwiebel fein würfeln. Rotweinessig, Fond, Honig, Senf, etwas Salz, Pfeffer und Öl gut verrühren. Zwiebeln untermischen. Feldsalat, Möhren und Sauce vorsichtig mischen, auf Tellern anrichten, mit Nüssen bestreut servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Max Kirschke am 05. August 2019