

Holsteiner Schnitzel mit Ei und Petersilien-Kartoffeln

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel (à 125 g) 5 EL neutrales Öl Salz, Pfeffer

Für das pochierte Ei:

2 Eier (Größe M) 3 EL Weißweinessig Salz, Pfeffer

Für die Petersilien-Kartoffeln:

300 g festk. Kartoffeln 30 g Butter 1 Bund krause Petersilie
Salz, Pfeffer

Für den Krabbenshooter:

2 EL Nordseekrabben 250 ml Tomatensaft 2 EL Crème-fraîche
1 Zitrone 1 TL scharfe Chilisauce 1 TL neutrales Olivenöl
Meersalz

Zum Garnieren:

4 Sardellenfilets in Öl 180 g vorgeg. Rote-Bete 2 Scheiben weißes Toastbrot
150 g Gewürzgurken 1 EL Kapern 1 Zweig krause Petersilie

Für das Schnitzel:

Die Schnitzel waschen, trockentupfen und etwas flachklopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Etwa 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Schnitzel darin von jeder Seite ca. 2 Minuten braten. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das pochierte Ei:

Einen Topf mit Wasser und Essig zum Kochen bringen. Hitze reduzieren, so dass das Wasser nur noch siedet. Eier vorsichtig aufschlagen, einzeln in das siedende Wasser gleiten lassen und darin ca. 5 Minuten pochieren. Anschließend vorsichtig herausnehmen, abtropfen lassen und etwas zurechtschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Petersilien-Kartoffeln:

Die Kartoffeln säubern und in einem Topf mit Salzwasser 15-20 Minuten kochen. Abgießen und abtropfen lassen. In einer großen Pfanne Butter schmelzen. Kartoffeln dazugeben und bräunen. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Anschließend über die Kartoffeln geben und gemeinsam in der Pfanne schwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Krabbenshooter:

Krabben in ein kleines Glas geben. Mit Tomatensaft auf ca. zwei Drittel des Glases auffüllen. Einige Spritzer Chilisauce, Olivenöl und etwas Zitronenabrieb hinzufügen. Zum Schluss mit einem Klecks Crème fraîche garnieren und etwas Meersalz würzen.

Zum Garnieren:

Toastbrot in der Pfanne rösten, Sardellenfilets abtropfen lassen und auf das Toastbrot legen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken.

Die Rote Bete und Gewürzgurken abtropfen lassen und klein schneiden.

Schnitzel mit Kartoffeln und pochiertem Ei auf Tellern anrichten, das belegte Toastbrot dazu reichen, mit Rote Bete, Kapern und Gewürzgurken garnieren. Mit Petersilie bestreuen und servieren.

Kerstin Lasar am 21. August 2019