

# 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 Chilisaucе                              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 Chilisaucе, 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