

Wiener Schnitzel, Petersilien-Kartoffeln, Spinat-Salat

Für zwei Personen

Für das Wiener Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel	2 Eier	280 g Butterschmalz
25 g Mehl	80 g Semmelbrösel	Salz, Pfeffer

Für die Petersilien-Kartoffeln:

350 g lila Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ Bund krause Petersilie	3 EL Ghee
Salz		

Für den Salat:

2 kl. mehlig. Kartoffeln	200 g Babyblattspinat	4 Radieschen
1 EL Sonnenblumenkerne	1 EL Pinienkerne	1 EL Kürbiskerne
3 EL Sauerrahm	50 ml Schlagsahne	80 ml Balsamicoessig
2 EL mittelscharfer Senf	1 Bund krause Petersilie	1 Bund frischer Schnittlauch
20 g Zucker	150 ml Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Zitrone	5 Zweige krause Petersilie	Öl
-----------	----------------------------	----

Für das Wiener Schnitzel:

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

Aus Mehl, verquirlten Eiern 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.

Bei der Zubereitung eines Schnitzels ist es wichtig, dass Sie das Fleisch ständig im heißen Fett in der Pfanne hin und her schwenken. Nur so kann die Panade gleichmäßig und schön knusprig ausgebacken werden.

Dieser Vorgang wird auch „soufflieren“ genannt.

Für die Petersilien-Kartoffeln:

Topf mit Wasser zum Kochen bringen.

Kartoffeln schälen, waschen und im Salzwasser etwa 16 Minuten garen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Ghee in einer Pfanne auslassen und abgegosse- ne Kartoffeln mit der Petersilie darin schwenken und mit Salz würzen.

Für den Salat:

Kartoffeln schälen und weich kochen, bis sie fast zergehen. Aus dem Wasser nehmen und zerstampfen. Den Babyspinat waschen und trocken schleudern. Sonnenblumen-, Kürbis- und Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl kurz anrösten. Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Sauerrahm, Sahne, Essig, Senf, Zucker und Öl zusammen mit den gehackten Kräutern und den zerstampften Kartoffeln zu einer Salatsauce vermengen.

Radieschen putzen, schneiden und mit den Kernen in das Dressing verarbeiten.

Für die Garnitur:

Zitrone waschen und vierteln. Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Öl in einem Topf heiß werden lassen und die Petersilie darin frittieren. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sarah Dupont am 04. September 2019