

Münchner Schnitzel mit Kartoffel-Salat und Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 dünne Kalbsschnitzel	2 altbackene Brezen	1 Zitrone
1 Ei	50 g süßer Senf	10 g Meerrettich
50 g Weizenmehl	125 g Butterschmalz	2 EL kalte Butter, Salz

Für den Kartoffelsalat:

250 g festk. Kartoffeln	1 Glas Essiggurken	1 kleine rote Zwiebel
150 ml Gemüsefond	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	$\frac{1}{2}$ Bund krause Petersilie
1 EL Apfelessig	1 EL Rapsöl	Salz, Pfeffer

Für den Gurkensalat:

$\frac{1}{2}$ Salatgurke	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	1 TL süßer Senf
2 EL Weißweinessig	2 EL Rapsöl	Salz, Pfeffer

Für das Schnitzel:

Den Meerrettich schälen und reiben. Brezen mit Hilfe eines Mixers zu Bröseln mahlen und in einen tiefen Teller geben. Ei in einem zweiten tiefen Teller mit einer Gabel verquirlen, das Mehl in einen dritten Teller streuen. Kalbsschnitzel waschen, trockentupfen und falls nötig plattieren. Schnitzel leicht salzen, den süßen Senf mit dem Meerrettich verrühren und beidseitig auf die Schnitzel streichen. Nacheinander in Mehl, Ei und Brezenbröseln panieren. Überschüssiges Mehl und Ei abklopfen. Panade nicht zu fest andrücken, da sie sonst nicht gut aufgeht.

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin braten, die Pfannen dabei auf der Herdplatte hin und her bewegen. Nach ca. zwei Minuten, wenn die Ränder der Schnitzel braun werden, diese wenden und etwa einen Esslöffel kalte Butter in die Pfanne geben.

Bratpfanne mit den Kalbsschnitzeln weiter leicht auf dem Herd bewegen, bis die Panade goldbraun ist.

Die fertigen Münchner Schnitzel herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zitrone in Spalten schneiden.

Für den Kartoffelsalat:

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und ungeschälte Kartoffeln ca. 20 - 25 Minuten gar kochen. Eine Essiggurke in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden.

Zwiebelwürfel und Gurkenwürfel vermischen und Fond darüber gießen. Apfelessig hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, klein schneiden und unter die Marinade heben. Kartoffeln abgießen, pellen, in Scheiben schneiden und mit der Marinade vermengen. Etwas ziehen lassen, so dass die Kartoffeln die Marinade gut aufnehmen können. Kurz vor dem Servieren etwas Öl hinzufügen und den Salat noch einmal durchmischen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, klein schneiden und zum Garnieren verwenden.

Für den Gurkensalat:

Salatgurke waschen. Anschließend in feine Scheiben schneiden.

Gurkenscheiben in eine Schüssel geben und mit einem Esslöffel Salz vermischen, ziehen lassen.

Für das Dressing Essig, 1 EL Wasser, Senf, Pfeffer und Öl mischen. Nach der Ruhezeit den entstandenen Gurkensaft abgießen. Gurke mit dem Dressing mischen. Schnittlauch fein hacken und den Gurkensalat damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Christina Weinreich am 18. September 2019