

Wiener Schnitzel, Erdäpfel-Salat, Eier-Pfifferlinge

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 dünne Kalbsschnitzel, à 120 g	2 Eier	20 ml Vollrahm
80 g doppelgriffiges Mehl	200 g Paniermehl	200 g Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für den Salat:

500 g festk. Kartoffeln	4 Radieschen	1 Salatgurke
400 ml Geflügelfond	3 EL Rotweinessig	2 EL Butter
1 Zweig Petersilie	1 Zweig Schnittlauch	1 EL Senf
2 TL Zucker	Cayennepfeffer	

Für die Pfifferlinge:

100 g Pfifferlinge	1 Zwiebel	Öl, Salz, Pfeffer
--------------------	-----------	-------------------

Für das Schnitzel:

Schnitzel waschen, trocken tupfen und in Folie eingewickelt auf ca. 4 mm klopfen. Eier und Rahm vermischen und Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen und etwas anfeuchten. Aus Mehl, der Eier-Rahm-Mischung und Semmelbröseln eine Panierstraße aufbauen und Schnitzel in genau der Reihenfolge panieren. Schnitzel auf beiden Seiten im Butterschmalz goldgelb ausbacken. Pfanne hin und her bewegen, sodass das Fett über die Schnitzel schwappt, denn die Panade soll sich wölben.

Für den Salat:

Kartoffeln im Salzwasser waschen, schälen und abkühlen lassen.

Kartoffeln in 4-5 mm dicke Scheiben schneiden und gar kochen. Fond mit Essig erhitzen und mit Senf verrühren. Mit Cayennepfeffer und Zucker würzen. Eine Kartoffel dazugeben und mixen. Radieschen und Salatgurke waschen, trockentupfen und in Scheiben schneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und 1 EL grob hacken. Aus der Butter braune Butter machen und diese mit Petersilie unter den Salat heben. Über den Salat geben.

Für die Pfifferlinge:

Zwiebel abziehen und in Würfel. Pfifferlinge putzen, zusammen mit Zwiebeln in Öl glasig andünsten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Fabienne Senn am 23. Oktober 2019