

Kalb-Schnitzel, Schwarzbrot mit Rahm-Champignons

Für zwei Personen

Für die Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel à 200 g	2 Scheiben Schwarzbrot	2 Eier
50 ml Milch	Butterschmalz, Mehl	Paniermehl, Salz, Pfeffer

Für die Champignons:

250 g braune Champignons	20 g getr. Champignons	1 Zwiebel
200 ml Sahne	Butter	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
Salz	Pfeffer	

Für die Spiegeleier:

4 Wachteleier	50 g Butterschmalz	Salz, Pfeffer
---------------	--------------------	---------------

Für den Salat:

100 g Feldsalat	3 EL Himbeeressig	1 TL Dijon-Senf
2 TL Himbeerkonfitüre	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

Trüffel	3 Zweige Schnittlauch
---------	-----------------------

Für die Schnitzel:

Das Fleisch waschen, trockentupfen und plattieren. Eier aufschlagen und mit Salz, Pfeffer und Milch verrühren. Eine Panierstraße aus Mehl, verquirltem Ei und Paniermehl aufstellen. Fleisch zuerst in Mehl, dann in Ei und schließlich in Paniermehl wenden. Butterschmalz in einer Pfanne auslassen und die Schnitzel goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Dann auf das Schwarzbrot legen.

Für die Champignons:

Getrocknete Champignons in 100 ml warmem Wasser ca. 15 Minuten einweichen lassen. Zwiebel abziehen, fein würfeln und in Butter glasig anschwitzen. Champignons putzen, klein schneiden und mit in die Pfanne geben. Kurz anbraten und die eingeweichten Champignons mitsamt dem Wasser hinzugeben. Alles einreduzieren lassen und schließlich mit Sahne aufgießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und bis zum Servieren köcheln lassen. Petersilie abrausen, trockenwedeln, fein hacken und unter die Pilze heben.

Für die Spiegeleier:

Wachteleier aufschlagen und einzeln in eine Schüssel geben.

Butterschmalz in einer Pfanne auslassen und Eier nacheinander bei niedriger Hitze kurz braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Salat:

Feldsalat waschen, trockenschleudern und fein zupfen. Himbeeressig, Senf, Himbeerkonfitüre und Olivenöl verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salat kurz vor dem Servieren mit Dressing vermengen.

Für die Garnitur:

Schnittlauch abrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden.

Trüffel hobeln. Beides über das Gericht geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nils Gaudlitz am 20. Februar 2020