

Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren, Kartoffel-Feldsalat

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel à	200 g	1 Zitrone
2 Eier	100 g Butterschmalz	25 g Mehl
75 g Semmelbrösel	Salz	Pfeffer

Für die Preiselbeeren:

5 EL frische Preiselbeeren	1 Limette	1 Orange
1 Prise Zucker		

Für den Kartoffel-Feldsalat:

500 g festk. Kartoffeln	100 g Feldsalat	2 Scheiben Speck
1 Schalotte	2 EL Apfelessig	5 EL Kürbiskernöl
2 EL Sonnenblumenöl	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

2 Sardellenfilets	2 Kapernäpfel	1 Zitrone
-------------------	---------------	-----------

Für das Schnitzel:

Das Fleisch waschen, trockentupfen und zwischen zwei Klarsichtfolien plattieren. Eier verquirlen. Aus Mehl, verquirltem Ei und Semmelbrösel eine Panierstraße bereitstellen. Die Schnitzel zunächst mit etwas Wasser anfeuchten, Salz und Pfeffer würzen, dann in Mehl, in Ei und in den Bröseln wenden.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel von jeder Seite etwa 1 ½ Minuten goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zitrone halbieren und eine Spalte für die Garnitur beiseitelegen.

Sollten Sie zu Hause mehrere Schnitzel auf einmal braten, dann empfiehlt es sich, das Fett ab und an durch ein feines Sieb zu passieren.

Reste der Panierung werden herausgelfiltert und verbrennen somit nicht.

Für die Preiselbeeren:

Limette und Orange unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Preiselbeeren waschen und trockentupfen. Preiselbeeren mit Zucker und dem Limetten- und Orangenabrieb in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und so lange rühren bis eine dickflüssige Konsistenz entstanden ist.

Für den Kartoffel-Feldsalat:

Kartoffeln schälen und in Salzwasser garen. Kurz abkühlen lassen und mit einem Eierschneider in Scheiben schneiden. Feldsalat waschen, trockenschleudern und verlesen. Schalotte abziehen und fein würfeln.

Speck ebenfalls fein würfeln und in einer Pfanne knusprig braten.

Schalotte hinzugeben, kurz mitbraten und mit Essig ablöschen. Mischung in eine Schüssel geben und das Sonnenblumen- sowie Kürbiskernöl unter Rühren zugießen. Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Feldsalat und Kartoffeln vorsichtig mit dem Dressing vermengen.

Für die Garnitur:

Zitrone in Scheiben schneiden. Je ein Sardellenfilet sowie ein Kapernäpfel auf einer Scheibe Zitrone platzieren und zum Schnitzel servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Patrick Peterhammer am 29. April 2020