

Schnitzel mit Ratatouille und Petersilien-Kartoffeln

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:	2 dünne Kalbschnitzel, à 150 g	100 g Semmelbrösel
2 Eier	1 EL Schlagsahne	100 g Mehl
150 g Butterschmalz	Salz, Pfeffer	
Für das Ratatouille:	1 kleine Aubergine	1 kleine Zucchini
1 rote Paprikaschote	1 gelbe Paprikaschote	$\frac{1}{2}$ Dose geschälte Tomaten
1 kleine Gemüsezwiebel	2 Knoblauchzehen	1 Zitrone
3 EL Tomatenmark	2 Zweige Rosmarin	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian
3 Blätter Salbei	$\frac{1}{4}$ TL getrock. Lavendelblüten	1 EL Zucker
50 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer	
Für die Kartoffeln:	250 g Kartoffeln	1 Bund glatte Petersilie
10 g Butter	Salz	
Für die Garnitur:	1 Zitrone	

Für das Schnitzel: Die Kalbschnitzel waschen, trockentupfen und mit einem Küchentuch trocken tupfen. In Klarsichtfolie wickeln und flachklopfen. Eier, Schlagsahne, Salz und Pfeffer in eine weite Schüssel geben. Mit einer Gabel verquirlen. Mehl sowie Semmelbrösel jeweils in eine separate Schüssel geben, sodass eine Panierstraße aufgebaut ist. Kalbsschnitzel zuerst in Mehl wenden, dann in das Ei-Sahne-Gemisch legen. Zum Schluss gleichmäßig mit Semmelbrösel bedecken, die Brösel aber nicht andrücken. Je 75 g Butterschmalz in zwei großen, beschichteten Pfannen stark erhitzen. Schnitzel vorsichtig in das heiße Fett geben und durch gleichmäßige Vor- und Zurück-Bewegungen mit der Pfanne die Schnitzel mit heißem Fett überziehen. Schnitzel nach ca. 1-2 Minuten wenden. Dabei immer weiter durch die Vor- und Zurück-Bewegung Fett über die Schnitzel laufen lassen. Schnitzel auf Küchenpapier abtropfen lassen. Eigentlich ein Tipp des lieben Kollegen und Küchenschlacht-Moderator Johann Lafer: Die perfekte Schnitzel-Panade gelingt, wenn man dem Ei in der Panierstraße einen Schuss Sahne hinzugibt. Außerdem geben feine Semmelbrösel ein besseres Ergebnis als grobes Paniermehl.

Für das Ratatouille: Aubergine und Zucchini waschen, trockentupfen, Enden entfernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Paprikaschoten waschen, trockentupfen, Scheidewände und Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden. Gemüsezwiebeln putzen, Strunk entfernen und grob würfeln. Zwiebel abziehen und grob würfeln. Knoblauch abziehen und fein hacken. Rosmarin, Salbei und Thymian abrausen, trockenwedeln und zusammen mit den Lavendelblüten hacken. Aubergine-Würfel einsalzen und mindestens 10 Minuten ziehen lassen. Dann gründlich abtupfen. In einer großen Pfanne mit hohem Rand Olivenöl erhitzen. Zwiebeln und Zucchini darin anbraten, Paprika dazugeben und als letztes die Aubergine hinzufügen. 5 Minuten kräftig braten. Tomatenmark zugeben und unterrühren und salzen und pfeffern. Knoblauch, Rosmarin, Thymian, Salbei, Lavendelblüten, geschälte Tomaten sowie Zucker dazugeben. Zitrone waschen, trockentupfen, Schale abreiben und in die Pfanne geben. Herd auf mittlere Flamme stellen und das Ratatouille etwa 20 Minuten köcheln lassen, wenn nötig etwas Wasser hinzugeben. Salzen und pfeffern.

Für die Kartoffeln: Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Kartoffeln schälen und kochen. Petersilie abrausen, trockenwedeln und grob hacken. Kartoffeln in der Pfanne mit Butter und Petersilie anschwelen.

Für die Garnitur: Zitrone halbieren und neben dem Schnitzel servieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Andreas Martinko am 18. Mai 2020