

Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Salat

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel	1 Zitrone	4 Sardellenfilets, in eigenem Saft
9 Kapern, in eigenem Saft	2 Eier	50 ml Schlagsahne
150 g Butterschmalz	100 g Semmelbrösel	25 g Mehl
1 EL Sonnenblumenöl	Salz	Pfeffer

Für den Kartoffelsalat:

4 kleine, mehlig. Kartoffeln	70 g Speck, am Stück	4 Gewürzgurken
1 rote Zwiebel	20 g Kürbiskerne	1 TL grober Senf
1 L Gemüsefond	10 ml Branntweinessig	1 Bund krause Petersilie
Salz	Pfeffer	

Für das Schnitzel:

Die Schnitzel waschen und trockentupfen. Das Öl zwischen zwei Klarsichtfolien verteilen, Schnitzel zwischen die Folien legen und ca. 3-5 Millimeter plattklopfen. Fleisch von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.

Mehl sieben und die Eier verquirlen. Sahne halb steif schlagen.

Verquirltes Ei und halb geschlagene Sahne vermengen. Eine Panierstraße aus Mehl, Ei-Sahne-Mischung und Semmelbröseln aufstellen. Danach die Schnitzel zunächst in Mehl wenden, durch die Ei- Sahne-Mischung ziehen und schließlich mit den Bröseln panieren.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin von jeder Seite etwa 1 ½ Minuten goldgelb frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Zitrone in Scheiben schneiden. Schnitzel mit Zitrone, Sardellen und Kapern garnieren.

Für den Kartoffelsalat:

Kartoffeln schälen, in Salzwasser garen und abgießen. Speck am Stück in einer Pfanne auslassen, dann wieder aus der Pfanne nehmen. Zwiebel abziehen, fein hacken, mit in die Pfanne geben und andünsten. Mit Gemüsefond ablöschen und mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Kartoffeln in Scheiben schneiden und kurz im Gemüsefond ziehen lassen. Dann alles in eine Schüssel geben. Gewürzgurken klein schneiden und mit dem Senf zu den Kartoffeln geben. Alles gut vermengen.

Kürbiskerne grob hacken. Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Kürbiskerne und Petersilie kurz vor dem Servieren unter den Salat heben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Lioba Stalter-Murda am 05. August 2020