

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Feldsalat

Für zwei Personen

Für die Schnitzel:

| | | |
|--------------------------|-------------------|---------------------|
| 2 Kalbsschnitzel à 120 g | 1 Zitrone | 2 Eier |
| 50 g Mehl | 75 g Semmelbrösel | 150 g Butterschmalz |
| Salz | Pfeffer | |

Für die Bratkartoffeln:

| | | |
|-------------------------|-------------|--|
| 400 g festk. Kartoffeln | 1 Schalotte | $\frac{1}{2}$ Bund frischer Schnittlauch |
| 75 g Butterschmalz | Salz | Pfeffer |

Für den Feldsalat:

| | | |
|----------------|--------------------|---------------|
| 50 g Feldsalat | 1 Apfel, Pink Lady | 1 Zitrone |
| 1 EL Honig | 1 EL Himbeeressig | 2 EL Olivenöl |
| Salz | Pfeffer | |

Für die Schnitzel:

Die Schnitzel abwaschen, trocken tupfen und zwischen Frischhaltefolie plattieren. Die Panierstraße aus Mehl, Eier und Semmelbröseln vorbereiten. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Schnitzel mit Wasser leicht anfeuchten und mit Salz und Pfeffer von beiden Seiten würzen. Anschließend in Mehl wenden, durch die verquirlten Eier ziehen und in Semmelbröseln wenden. Danach in heißem Butterschmalz soufflieren. Von beiden Seiten ca. 1 Minute je nach Dicke des Schnitzels ausbacken. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit einer Zitronenspalte anrichten.

Für die Bratkartoffeln:

Die rohen Kartoffeln schälen und in feine Scheiben hobeln. 5 Minuten in kaltes Wasser legen. 150 ml Wasser in der Pfanne erhitzen und die Kartoffeln hineingeben. Das Wasser verkochen lassen und die Kartoffelscheiben wieder herausnehmen. Nun Butterschmalz in der Pfanne erhitzen. Schalotte schälen, kleinschneiden und dazugeben.

Kartoffelscheiben ebenfalls hineingeben und in der Pfanne von beiden Seiten goldbraun braten, bis sie gar und knusprig sind. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen und die Bratkartoffeln auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Schnittlauch abbrausen, kleinhacken und über die Bratkartoffeln geben.

Profi-Tipp:

Die besten Bratkartoffeln und auch Pommes macht man, wenn man die Kartoffeln vor dem Braten kurz blanchiert, denn dadurch treten Stärke-Schichten heraus. Wenn man die Kartoffeln dann kross brät, entsteht die Kruste, die man haben will.

Für den Feldsalat:

Die Wurzeln vom Feldsalat entfernen, danach waschen und trockenschleudern. Die Zitrone auspressen. Den Apfel entkernen, in kleine Stücke schneiden und mit Zitronensaft beträufeln, damit er nicht braun wird. Für die Vinaigrette Olivenöl, Himbeeressig und Honig mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren Äpfel mit dem Feldsalat vermischen und die Vinaigrette unterheben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Dominik Eisenschmidt am 27. Januar 2021