

Kalb-Schnitzel mit grüner Soße, Ei, Bratkartoffeln

Für zwei Personen

Für die grüne Sauce:

| | | |
|--|-----------------------|------------------------------|
| ½ Bund Petersilie | 1/2 Bund Kerbel | 1/2 Bund Pimpinelle |
| 1/2 Bund Brunnenkresse | 1/2 Bund Schnittlauch | 1/2 Bund Borretsch |
| 1/2 Bund Sauerampfer | 200 g Schmand | 1 Glas Essiggurken inklusive |
| Essigwasser (es wird nur das Wasser benutzt) | | 1 EL Senf |
| Salz | Pfeffer | |

Für das Schnitzel:

| | | |
|--------------------------|--------------------|------------|
| 2 Kalbsschnitzel à 150 g | 1 Ei | 100 g Mehl |
| 100 g Paniermehl | 50 g Butterschmalz | Salz |
| Pfeffer | | |

Für die Bratkartoffeln:

| | | |
|---------------------------|---------------------------|------|
| 4 große festk. Kartoffeln | 3 EL neutrales Pflanzenöl | Salz |
| Pfeffer | | |

Für das Ei:

2 Eier

Für die grüne Sauce:

Die Kräuter abbrausen, trockenwedeln und alle bis auf Schnittlauch in einen Mixer geben und zusammen mit etwas Essigwasser der Gurken mixen. Schnittlauch klein schneiden. Die Kräuter mit dem Schmand vermischen und mit Salz Pfeffer und Senf abschmecken.

Für das Schnitzel:

Schnitzel zwischen zwei Klarsichtfolien plattklopfen.

Aus Mehl, verquirltem Ei und Paniermehl eine Panierstraße bereitstellen.

Das Schnitzel zunächst mit Wasser bepinseln, anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und dann in Mehl, dann im Ei und im Paniermehl panieren. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Schnitzel in der Pfanne von jeder Seite etwa 1 ½ Minuten goldgelb frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für die Bratkartoffeln:

Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden und mit Öl in eine beschichtete Pfanne geben und goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Ei:

Eier für zehn Minuten hart kochen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Leonie Titze am 29. März 2021