

# Wiener Schnitzel, Kartoffel-Gurken-Salat, Vogerl-Salat

## Für zwei Personen

### Für das Schnitzel:

4 Kalbsschnitzel (Kalbsrücken)	2 Eier	50 g Mehl (griffig)
120 g Semmelbrösel	150 g Butterschmalz	150 g Rapsöl
Salz	Pfeffer	

### Für den Kartoffel-Gurken-Salat:

150 g festk. Kartoffeln	100 g Salatgurke	1 Schalotte
1 Ei (Eigelb)	Senf	100 ml Gemüsefond
1 Schuss Rapsöl	Kürbiskernöl	Apfelessig
Salz	Pfeffer	

### Für den Vogerlsalat:

50 g Feldsalat	1 Zitrone	Kürbiskernöl
Apfelessig	Salz	Pfeffer

### Für die Garnitur:

1 Anchovifilet	30 g Preiselbeermarmelade	1 Zitrone
----------------	---------------------------	-----------

### Für das Schnitzel:

Die Kalbsschnitzel vom Fettrand befreien und dünn ausklopfen. Mit Salz würzen und jedes Schnitzel mit ein wenig Wasser besprühen.

Schnitzel in Mehl, dann in Ei und zuletzt in gut gesalzenen Semmelbrösel panieren.

Butterschmalz mit dem Rapsöl in einer Pfanne mit hohem Rand langsam heiß werden lassen. Wenn das Fett (ca. Stufe 7-8 von insgesamt 10) die richtige Temperatur erreicht hat, die frisch panierten Schnitzel ca. 2 Minuten jede Seite darin goldbraun backen. Auf einem Küchentrepp abtropfen lassen und servieren.

### Für den Kartoffel-Gurken-Salat:

Einen Topf mit reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und Kartoffeln darin ca. 20 Minuten kochen. Im heißen Zustand schälen und in dünne Scheiben schneiden. Schalotte abziehen, klein schneiden und Fond erhitzen. Kartoffeln mit heißem Fond und den Schalotten vermischen und durchziehen lassen.

Gurke schälen, von Enden befreien, halbieren, das Gehäuse entfernen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Gurke zu den Kartoffeln geben.

Ei trennen und Eigelb auffangen. Aus Senf, Rapsöl, Salz und Eigelb eine würzige Marinade herstellen und zum Salat geben. Salat mit Kürbiskernöl, Apfelessig, Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

### Für den Vogerlsalat:

Feldsalat gründlich waschen, evtl. von Wurzelresten befreien und abtropfen lassen. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen.

Aus Kürbiskernöl, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und evtl. Apfelessig ein Dressing herstellen und den Salat damit anmachen, abschmecken und servieren.

### Für die Garnitur:

Zitrone waschen, trockentupfen und eine Scheibe Zitrone abschneiden.

Das Gericht mit Anchovis, einer Zitronen-Scheibe garnieren und die Preiselbeeren an die Seite geben und mit servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Stefan Grabler am 25. Mai 2021