

Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Radieschen-Salat

Für zwei Personen

Für das Wiener Schnitzel:

4 kleine Kalbsschnitzel à 60 g	2 Zitronen	1 EL Sahne
2 Eier	200 g Butterschmalz	100 g doppelgriffiges Mehl
200 g Semmelbrösel	$\frac{1}{2}$ TL Cayennepfeffer	Salz
Pfeffer		

Für den Kartoffelsalat:

300 g festk. kleine Kartoffeln	1 rote Zwiebel	1 EL Dijonsenf
50 ml Balsamicoessig	100 ml Rapsöl	100 ml Gemüsefond
1 Bund glatte Petersilie	5 Radieschen	Zucker
Cayennepfeffer	Salz	

Für das Wiener Schnitzel:

Das Fleisch waschen, trockentupfen und zwischen Klarsichtfolie oder in einem Gefrierbeutel plattklopfen. Sahne etwas aufschlagen und Eier mit Sahne in einem tiefen Teller verquirlen. Schale einer Zitrone reiben.

Mehl mit Cayennepfeffer und Zitronenabrieb mischen.

Aus Mehl, Ei-Sahne-Mischung und Semmelbröseln eine Panierstraße bereitstellen. Schnitzel pfeffern, salzen und dann im Mehl wenden, durch die Eier-Sahne-Mischung ziehen, zuletzt in den Semmelbröseln panieren.

Die Brösel nicht zu fest andrücken.

Butterschmalz in der Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und Schnitzel darin von jeder Seite ca. 1-2 Minuten goldbraun backen.

Dabei die Pfanne leicht vor- und zurückbewegen und die Schnitzel mit einem Löffel mit dem heißen Fett begießen. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Restliche Zitrone vierteln und für die Garnitur verwenden.

Für den Kartoffelsalat:

Kartoffeln schälen, halbieren und in Salzwasser bissfest kochen.

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Radieschen waschen und in feine Scheiben hobeln.

Fond in einem Topf erhitzen. Kartoffeln abgießen und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Kartoffelscheiben zum Fond geben und die Stärke ausschwenken. Zwiebelwürfel hinzufügen. Leicht abkühlen lassen.

Eine Vinaigrette aus Öl, Balsamico und Senf zubereiten, mit Salz, Zucker und etwas Cayennepfeffer würzig abschmecken. Über die Kartoffeln geben und schwenken. Die Petersilie und die Radieschen vorsichtig unterheben.

Wiener Schnitzel mit dem Erdäpfel-Radieserl-Salat auf Teller anrichten und mit etwas Petersilie, Radieschen und Zitrone garniert servieren.

Daniela Darr am 19. Juli 2021