

Kochkäs-Schnitzel hessischer Art, Kartoffel-Würfel

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel á 150 g	2 Eier	200 g doppelgriffiges Mehl
300 g Semmelbrösel, aus	Kaisersemmeln	500 g Butterschmalz
25 g feines Salz		

Für den Kochkäse:

70 g Harzer Roller	150 g Sahne Schmelzkäse	300 g Quark, 40%
40 g Butter	2 TL ganzer Kümmel	$\frac{3}{4}$ TL Natron

Für die Kartoffelwürfel:

300 g festk. Kartoffeln	1 Bund Schnittlauch	edelsüßes Paprikapulver
150 ml Olivenöl	Salz	bunter Pfeffer

Für Salat Vinaigrette:

60 g Kopfsalat	80 g rote Radieschen	2 mehligk. Kartoffeln
6 Kirschtomaten	1 rote Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Zitrone
100 ml Gemüsefond	1 TL Senf	3 EL Apfelessig
1 TL Zucker	4 TL Olivenöl	Salz

Pfeffer

Für das Schnitzel: Die Schnitzel waschen, trockentupfen und in einem Sous Vide Beutel plattklopfen. Die Schnitzel ins Eiswasser einlegen. Eier kräftig verquirlen.

Aus Mehl, verquirltem Ei und Semmelbröseln eine Panierstraße bereitstellen.

Die Schnitzel aus dem Eiswasser nehmen, abtropfen lassen und salzen.

Danach in Mehl wenden, durch die Eiermasse ziehen und in den Semmelbröseln wenden.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Schnitzel unter permanentem schwenken in der Pfanne ausbacken.

Für den Kochkäse: Harzer Käse klein schneiden. Butter im Topf schmelzen und den klein geschnittenen Käse darin auflösen. Schmelzkäse einrühren und den Topf vom Herd nehmen. Natron dazugeben und mit dem Quark gut unterrühren.

Den fertigen Kochkäse in ein Schälchen geben und leicht mit Kümmel bestreuen.

Für die Kartoffelwürfel: Kartoffeln schälen, in 1 cm große Würfel schneiden. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Olivenöl in einer Schüssel vermengen.

Die Kartoffelwürfel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Backofen für ca. 20 min. garen, zwischendurch wenden.

Schnittlauch abrausen, trockenwedeln, fein hacken, die Kartoffeln damit garnieren.

Für den Salat mit Kartoffel Vinaigrette: Kartoffeln schälen und 15 Minuten in kochendem Wasser weichkochen.

Kopfsalat waschen, trockenschleudern und klein schneiden. Zwiebel abziehen und in dünne Ringe schneiden. Radieschen in Scheiben schneiden und die Tomaten vierteln.

Gemüsefond aufkochen und mit Senf, Apfelessig, Salz, Pfeffer, Zucker und Öl würzen. Kartoffeln in die Brühe geben, mit der Gabel zerdrücken und mit einem Stabmixer glattmixen.

Kopfsalat mit den roten Zwiebeln, Radieschen und Tomaten vermengen und mit der Vinaigrette verrühren.

Eine Zitronenhälfte in einem Netz bzw. Serviertuch zubinden und mit anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Stephan Christen am 16. August 2021