

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Krautsalat

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

300 g Kalbsschnitzel	2 Eier	6 EL Mehl
6 EL Semmelbrösel	Butterschmalz	Fleur de sel, Salzflocken
Salz	Pfeffer	

Für die Bratkartoffeln:

4 fest. Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	Butterschmalz
edelsüßes Paprikapulver	Salz	Pfeffer

Für den Salat:

1 kleiner Spitzkohl	1 kleine Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone	Evtl. etwas Hühnerfond	Weißweinessig
Olivenöl	1 TL ganzer Kümmel	Salz
Pfeffer		

Für die Zwiebel-Marmelade:

1 große rote Zwiebel	1 TL Rotweinessig	50 ml Grenadine
50 ml Rotwein	Hühnerfond	1 Zweig Thymian
1 Stück Butter	50 g Zucker	Salz, Pfeffer

Für das Schnitzel:

Das Schnitzel plattieren und großzügig mit Salz und Pfeffer würzen.

Fleisch durch die Panierstraße aus verquirlten Eiern, Mehl und Semmelbrösel ziehen und beiseitestellen.

Kurz vor Schluss in reichlich heißem Butterschmalz je Seite ca. drei Minuten ausbacken unter ständigem bewegen und Besprühen des Fettes mit Wasser! Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Kurz vorm Anrichten mit Salzflocken bestreuen.

Für die Bratkartoffeln:

Kartoffeln schälen, in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und in Butterschmalz von jeder Seite braun-krossbraten.

Kurz vorm Anrichten mit Salz, Pfeffer, Paprikagewürz gehackter Petersilie bestreuen.

Für den Salat:

Zwiebel und Knoblauch abziehen. Spitzkohl und Zwiebel ganz fein hobeln, gehackten Knoblauch und Kümmel dazugeben, salzen und mit Olivenöl, Essig und Hühnerfond vermengen. Ausdrücken und ziehen lassen. Kurz vor Ende noch mit Zitronensaft und -Schale, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Zwiebel-Marmelade:

Zwiebel abziehen, in feine Ringe schneiden, in einem Stück Butter glasig anschwitzen, dann Zucker, Salz, Pfeffer, Thymian und Essig dazugeben und karamellisieren lassen.

Mit Rotwein, Grenadine und Fond ablöschen, reduzieren lassen und einkochen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Zitronenviertel garnieren und servieren.

Manuel Prennig am 09. September 2021