

# Wiener Schnitzel, Kartoffel-Salat, Preiselbeer-Marmelade

## Für zwei Personen

### Für das Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel, ca. 80 g	400 g feine Semmelbrösel	200 g Mehl
2 Eier	2 EL geschlagene Sahne	500 g Butterschmalz
Eiswasser	Salz	Pfeffer

### Für den Kartoffelsalat:

250 g festk. Kartoffeln	100 g Feldsalat	1 rote Zwiebel
Balsamico-Essig	1 TL mittelscharfer Senf	Rapsöl
Zucker	Salz	Pfeffer

### Für die Preiselbeer-Marmelade:

100 g Preiselbeeren	60 g Zucker	1 EL Wasser
---------------------	-------------	-------------

### Für die Garnitur:

1 Zitrone	2 Sardellen
-----------	-------------

### Für das Schnitzel:

Die Schnitzel sauber putzen, plattieren und in Eiswasser legen. Sahne schlagen. Eine Panierstraße aus Mehl, verquirlten Eiern mit der Sahne und Semmelbröseln aufbauen. Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen.

Zuerst in Mehl, dann in Ei und am Ende in die Semmelbrösel legen und leicht festdrücken. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen.

Schnitzel in das heiße Butterschmalz legen und wenden, sobald die erste Seite goldbraun ist. Nun die Wassersprühflasche benutzen, um die Seiten des Schnitzels besonders knusprig zu braten. Schnitzel auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

### Für den Kartoffelsalat:

Kartoffeln schälen, halbieren und in kochendes Salzwasser geben. Ca.

20 Minuten garkochen. Dann abgießen und ausdampfen lassen. Zwiebel abziehen, klein schneiden und den Feldsalat waschen und trockenschleudern. Marinade für den Salat aus Öl, Essig, Senf, etwas Wasser, Zucker, Salz und Pfeffer mischen. Die gekochten Kartoffeln in 3- 5mm dünne Scheiben schneiden und in einem Topf mit etwas Öl und den Zwiebeln vermischen, danach im Kühlschrank abkühlen lassen. Sobald abgekühlt, die vorbereitete Marinade darüber verteilen und nach Geschmack nachwürzen. Kurz vorm Anrichten den Feldsalat untermischen.

### Für die Preiselbeer-Marmelade:

Beeren waschen und anschließend mit Zucker und Wasser in einem kleinen Topf unter Rühren 2-3 Minuten zum Kochen bringen.

### Für die Garnitur:

Schnitzel mit einer Scheibe Zitrone und einer Sardelle garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Bastian Walter am 25. Oktober 2021