

# Wiener Schnitzel mit Yuzu-Hollandaise, Erbsen-Stampf

## Für zwei Personen

### Für das Wiener Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel à 160 g	150 g Mehl, Type 550	2 Eier
1 EL Sahne	400 g Semmelbrösel	200 g Butterschmalz
1 Zitrone	Salz	Pfeffer

### Für die Yuzu-Hollandaise:

1 Schalotte	50 ml Weißwein	50 ml Gemüsefond
50 ml Yuzu-Saft	1 Limette	1 Lorbeerblatt
250 g Butter	4 Eier, davon das Eigelb	1 Prise Zucker
Salz	Pfeffer	

### Für das Erbsen-Wasabi-Stampf:

400 g TK Erbsen	1 Schalotte	250 ml Gemüsefond
100 ml Sahne	2 EL Butter	1 EL Crème-fraîche
50 ml Weißwein	$\frac{1}{2}$ Bund Estragon	40 g Wasabi-Paste
1 Zitrone	1 Prise Muskatnuss	1 Prise Zucker
Salz	Pfeffer	

### Für die Kartoffelchips:

2 kleine festkochende Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ TL brauner Zucker	Öl
$\frac{1}{2}$ TL edelsüßes Paprikapulver	Salz	

## Für das Wiener Schnitzel:

Die Schnitzel in einem Folienbeutel auf ca. 0,7cm Dicke klopfen.

Panierstraße vorbereiten. Auf einem Teller das Mehl ausstreuen, in einer Auflaufform die Eier nur ganz kurz mit der Sahne verquirlen, salzen und pfeffern und in einer weiteren Auflaufform die Semmelbrösel geben.

Kalbsschnitzel mit Wasser aus einer Sprühflasche besprühen, danach von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Schnitzel nacheinander zuerst im Mehl wenden, dabei überschüssiges Mehl abklopfen. Dann durch die Eier-Sahne-Mischung ziehen und zuletzt in den Semmelbröseln wenden, ohne diese fest anzudrücken.

Pfanne mit Butterschmalz heiß werden lassen und die panierten Schnitzel darin bei mittlerer Hitze zuerst auf eine Seite goldbraun backen. Dabei die Pfanne immer wieder bewegen und das Fett über die Schnitzel schwenken, damit die Panierung Wellen schlägt. Schnitzel wenden und Vorgang wiederholen. Abschließend auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Mit einer Zitronenscheibe anrichten.

## Für die Yuzu-Hollandaise:

Butter bei mittlerer Hitze schmelzen. Schalotte abziehen und grob würfeln. Weißwein, Gemüsefond, Schalotte und das Lorbeerblatt einköcheln lassen und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Durch ein Sieb in eine separate Schüssel gießen und abkühlen lassen.

Wasserbad aufstellen. Eier trennen und Eigelb in eine Schlagschüssel geben. Eigelbe mit der Weißwein-Reduktion und dem Yuzu-Saft über dem Wasserbad schaumig schlagen. Geschmolzene Butter nach und nach einfließen lassen und so lange schlagen, bis eine cremige Sauce entsteht. Mit Salz, Pfeffer und Limettenabrieb abschmecken.

## Für das Erbsen-Wasabi-Stampf:

Butter in einem Topf schmelzen. Schalotte grob würfeln, Estragon hacken. Schalotte in der Butter ohne Farbe andünsten, mit Weißwein ablöschen und Alkohol verkochen. Mit Gemüsefond

und Sahne aufgießen und den Estragon dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss, einer Prise Zucker und etwas Zitronenabrieb würzen und köcheln lassen. Zum Schluss Erbsen dazugeben und nur kurz erhitzen. Dann mit einem Stabmixer pürieren. Abschließend Wasabi-Paste und Crème fraîche unterrühren und abschmecken. Mit gehacktem Estragon bestreuen.

Fritteuse auf 170 Grad erhitzen. Kartoffeln mit der Schale mit einem Gemüsehobel in ca. 1mm dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel mit Wasser geben. Anschließend gut abtrocknen und in heißem Öl goldbraun frittieren. Herausnehmen und auf einem Küchenpapier gut abtropfen lassen. Mit Salz, Paprikapulver und einer Prise braunem Zucker würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jaqueline Paasche am 22. November 2021