

Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat, Preiselbeer-Soße

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel	2 Eier	2 EL Sahne
100 g Butterschmalz	25 g Mehl	75 g Semmelbrösel
Salz	Pfeffer	

Für den Kartoffelsalat:

6 festk. Kartoffeln	1 Zwiebel	500 ml Rinderfond
2 EL mittelscharfer Senf	3 EL Weißweinessig	1 Bund Schnittlauch
1 Prise Zucker	3-4 EL Rapsöl + Rapsöl (Braten)	Salz, Pfeffer

Für die Preiselbeersauce:

5 EL Preiselbeermarmelade	5 cm frischer Meerrettich	2 EL Rotwein
---------------------------	---------------------------	--------------

Für die Garnitur:

3 Sardellenfilets in Öl	3 Kapernäpfel	1 Zitrone
1 Beet Kresse		

Für das Schnitzel:

Die Schnitzel waschen, trockentupfen und zwischen zwei Klarsichtfolien plattklopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit wenig Wasser besprühen oder beträufeln.

Eier mit Sahne verquirlen. Aus Mehl, verquirlter Ei-Sahne-Mischung und Semmelbröseln eine Panierstraße bereitstellen. Die Schnitzel zunächst in Mehl, dann in der Ei-Sahne-Mischung und in den Bröseln panieren.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Schnitzel in der Pfanne von jeder Seite etwa 1 ½ Minuten goldgelb frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Wenn Sie das Fleisch vor dem Panieren mit Wasser besprühen, dann wird die Panierung während des Ausbackens schön aufsouffliert.

Für den Kartoffelsalat:

Kartoffeln gründlich waschen und in kochendem Wasser ca. 20 Minuten garen. Abgießen, kalt abschrecken und pellen. Eine Kartoffel für die Sauce zurücklegen. Restliche Kartoffeln in Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten.

Rinderfond in einen Topf geben und aufkochen lassen. Anschließend mit der zurückgelegten Kartoffel mixen. Diesen Sud über die Kartoffelscheiben geben und ziehen lassen. Dann Essig unterrühren und alles mit Senf, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Kurz vorm Servieren 3-4 Esslöffel Rapsöl, Zwiebeln und Schnittlauch unter den Salat mischen.

Für die Preiselbeersauce:

Preiselbeermarmelade, Meerrettich und Rotwein miteinander verrühren.

Für die Garnitur:

Zitrone vierteln. Kapernäpfel aufschneiden. Sardellenfilets, Kapernäpfel, Zitronenviertel und Kresse als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Klaus Kattenberg am 07. April 2022