

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln, Gurken-Dill-Salat

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel	2 Eier	70 g Wiener Griessler Mehl
50 g Paniermehl vom Bäcker	200 g Butterschmalz	200 ml Pflanzenöl
Salz		

Für die Wiener Garnitur:

1 Zitrone	2 große Kapernäpfel	2 Sardellenfilets
2 Zweige glatte Petersilie		

Für die Bratkartoffeln:

300 g kleine, festk. Kartoffeln	2 Scheiben Bacon	1 Schalotte
20 g Butter	2 EL Butterschmalz	5-6 Zweige glatte Petersilie
edelsüßes Paprikapulver	Salz, Pfeffer	

Für den Gurken-Dill-Salat:

1 Salatgurke	1 Schalotte	4 EL Schlagsahne
2 EL Weißweinessig	3-4 Zweige Dill	Zucker, Salz, Pfeffer

Für das Schnitzel:

Die Schnitzel auf einem Brett flachklopfen. Eier in einem Teller verquirlen und mit Salz würzen. Fleisch salzen und mit Wiener Griessler bestäuben, dann durch das verquirlte Ei ziehen und anschließend im Paniermehl wenden.

Butterschmalz und Öl in einer Pfanne auf 170 Grad erhitzen. Schnitzel darin von beiden Seiten goldbraun braten. Die fertigen Schnitzel auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Für die Wiener Garnitur:

Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Zitrone in Scheiben schneiden und mit einer aufgerollten Sardelle, sowie einem Kapernäpfel und einem Blatt Petersilie anrichten.

Für die Bratkartoffeln:

Kartoffeln mit Schale in kochendem Salzwasser bissfest garen, kalt abschrecken, schälen und kurz auskühlen lassen.

Schalotte abziehen und fein würfeln. Bacon fein würfeln.

Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit heißem Butterschmalz goldbraun anbraten. Bacon und Schalotten auf der anderen Seite der Pfanne anbraten.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Butter und Petersilie in die Pfanne geben und alles durchschwenken. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Für den Gurken-Dill-Salat:

Gurke schälen und in längliche Streifen schneiden. Mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen. Durchkneten und 5 Minuten ziehen lassen, dann den Sud abgießen.

Schalotte abziehen, fein würfeln und mit Essig und Sahne zu den Gurken geben.

Dill fein hacken und untermischen.

Claudia Zelinka am 25. April 2022