

# Kalb-Schnitzel mit Kartoffel-Würfeln und Römer-Salat

## Für zwei Personen

### Für das Schnitzel:

2 Kalbschnitzel, à 120 g	2 Eier, Kl. M	2 EL Sahne
100 g Butterschmalz	50 g Mehl	150 g Pankomehl
Salz	Pfeffer	

### Für die Kartoffeln:

400 g festk. Kartoffeln	1 Zwiebel	2 Lorbeerblätter
3 Zweige Petersilie	$\frac{1}{2}$ TL edels. Paprikapulver	30 g Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

### Für den Salat:

2 kl. Römersalatherzen	1 Zitrone, davon Saft	3 EL Crème-fraîche
5 EL Milch	2 EL Weißweinessig	1 Prise Zucker
4 Stiele Dill	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	Salz
Pfeffer		

### Für das Schnitzel:

Die Schnitzel nacheinander zwischen Klarsichtfolie dünn plattieren. Eier und Sahne in einer Schüssel verquirlen. Mehl und Panko auf je einen tiefen Teller geben. Schnitzel rundherum mit Salz und Pfeffer würzen, nacheinander kurz in Mehl wenden und das überschüssige Mehl abklopfen. Schnitzel durch die Eiersahne ziehen und im Panko wenden, Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin portionsweise auf jeder Seite ca. 3 Minuten goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

### Für die Kartoffeln:

Die Kartoffeln schälen, waschen und trocken tupfen. Zwiebel abziehen und fein würfeln. 10 g Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten. Kartoffeln abgießend, in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. 20 g Butterschmalz in derselben Pfanne erhitzen, Kartoffelwürfel darin bei mittlerer Hitze in ca. 20 Minuten goldgelb braten, dabei ab und zu umrühren. Lorbeer nach 10 Minuten zugeben.

Petersilienblätter abzupfen und fein hacken. Mit den Zwiebeln zu den Bratkartoffeln geben und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

### Für den Salat:

Römersalat putzen, waschen und klein schneiden. Zitrone auspressen.

Crème fraîche mit Milch, 1 EL Zitronensaft und Essig verrühren und mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Dillspitzen abzupfen, mit dem Schnittlauch fein schneiden, unter das Dressing mischen und Salat damit marinieren.

### Für die Garnitur:

2 EL Wildpreiselbeeren, aus dem Glas 1 Zitrone .

Zitrone vierteln. Zitrone und Preiselbeeren als Garnitur verwenden.

Florian Berwing am 02. Mai 2022