

Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren und Kartoffel-Salat

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel	2 Eier	250 g Butterschmalz
100 g Semola	Semmelbrösel	Pflanzenöl
Meersalz	Salz	Pfeffer

Für die Preiselbeeren:

66 g TK-Preiselbeeren	33 g Kristallzucker
-----------------------	---------------------

Für den Kartoffelsalat:

2 große festk. Kartoffeln	2 Radieschen	25 g Kürbiskerne
1 Schalotte	1 Zitrone, Abrieb, Saft	1 Ei
100 g Schmand	500 ml Rinderfond	1 TL Dijonsenf
20 ml Gurkenwasser	1-2 Zweige Liebstöckel	1-2 Zweige Estragon
½ Bund Schnittlauch	Muskatnuss	100 ml Kürbiskernöl
100 ml neutrales Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Zitrone

Für das Schnitzel:

Die Schnitzel platt klopfen. Wasser in eine Sprühflasche füllen. Eier in eine Schüssel geben und leicht anschlagen. Plattierte Schnitzel großzügig mit Wasser besprühen, dann mit Salz und Pfeffer würzen, in Semola wenden, durch das angeschlagene Ei ziehen, in Semmelbrösel panieren und sofort in einen großen Topf mit Öl und Butterschmalz (Verhältnis 70:30) schwimmend und unter ständigem Schwenken ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Meersalz bestreuen.

Für die Preiselbeeren:

Preiselbeeren mit dem Zucker in die Küchenmaschine geben und mit dem Knethaken rühren lassen.

Für den Kartoffelsalat:

Kartoffeln schälen, würfeln und in den Fond geben. Schalotten abziehen, würfeln und zusammen mit Liebstöckel und Estragon in den Fond geben.

Kartoffeln in Fond garen.

Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben. Dann halbieren und Saft auspressen. Ei, Senf und etwas neutrales Pflanzenöl in ein hohes Gefäß geben. Zur Mayonnaise ansetzen und mit Kernöl emulgieren.

Anschließend mit Schmand, Gurkenwasser, Zitronensaft, Zitronenabrieb und Salz abschmecken. Kürbiskerne anrösten.

Kartoffeln abgießen und abdampfen lassen. Radieschen in feine Scheiben hobeln, den Schnittlauch fein schneiden und anschließend alles miteinander vermengen. Alles mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Zitrone halbieren und Hälften jeweils in ein Zitronensäckchen geben. Zum Schluss servieren.

Paul Dähre am 28. August 2023