

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln, Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 dünne Kalbsschnitzel	2 Eier	200 g Butterschmalz
100 ml Sahne	150 g Semmelbrösel	150 g Panko
80 g Mehl	Salz	Pfeffer

Für die Bratkartoffeln:

3 große vorw. festk. Kartoffeln	100 g Bacon	1 Schalotte
100 g Butterschmalz	1 Lorbeerblatt	1 Bund glatte Petersilie
1 Zweig Thymian	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für den Gurkensalat:

1 Salatgurke	100 ml Gewürzgurkensaft	½ Zitrone, Saft
200 g Schmand	1 Bund Dill	4 EL Puderzucker
Salz	Pfeffer	

Für die Preiselbeeren:

150 g TK-Preiselbeeren	1 Limette, Abrieb	75 g Zucker
------------------------	-------------------	-------------

Für die Garnitur:

2 Kapernäpfel	2 Sardellenfilets	1 Zitrone, 4 Scheiben
---------------	-------------------	-----------------------

Für das Schnitzel:

Die Eier in einem tiefen Teller verquirlen, salzen und pfeffern. Sahne schlagen und unterheben. Kalbsschnitzel salzen und pfeffern. Fleisch nacheinander in Mehl, Eier-Sahne-Mischung und Bröselmischung wenden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin goldgelb braten. Fertige Schnitzel auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Bratkartoffeln:

Kartoffeln schälen und in Scheiben hobeln. In nicht zu heißem Butterschmalz langsam braten. Thymian und Lorbeer zugeben. Schalotte abziehen. Schalotte und Bacon klein schneiden und in einer beschichteten Pfanne glasig braten. 5 Minuten vor Ende Bacon und Schalotte zu den Kartoffeln geben, Muskatnuss drüber reiben, salzen und pfeffern. Petersilie hacken und drüberstreuen.

Für den Gurkensalat:

Salatgurke mit einem Spiralschneider schneiden. Salzen, 3 EL Puderzucker zugeben und in einem Sieb abtropfen lassen.

Zitronensaft auspressen. Dill hacken. Schmand mit Gewürzgurkenwasser, Zitronensaft, Dill und restlichem Puderzucker glattrühren. Nach ca. 10 Minuten Gurke unterrühren. Final mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Preiselbeeren:

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

Für die Garnitur:

Zitronenscheiben auf den Teller legen, Sardellenfilet um den Kapernäpfel wickeln und auf eine Zitronenscheibe setzen.

Jens Scheffler am 17. April 2024