

Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Feldsalat, Mayonnaise

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

1 Kalbsrücken à 300 g	2 Eier	Butterschmalz
200 g Paniermehl	200 g Mehl	Salz, Pfeffer

Für den Kartoffel-Feldsalat:

6 festk. Kartoffeln	100 g Mikrofeldsalat	1 Stück Pancetta
2 Schalotten	100 ml Geflügelfond	50 ml Weißweinessig
1 Bund glatte Petersilie	2 EL Kürbiskernöl	Salz, Pfeffer

Für die Mayonnaise:

1 Zitrone, Saft	2 Eier	2 EL Preiselbeermarmelade
1 TL mittelscharfer Senf	300 ml Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Zitrone, Scheiben

Für das Schnitzel:

Den Kalbsrücken in dünne Scheiben schneiden und leicht plattieren.

Eine Panierstraße bereitstellen. Dafür Mehl in einen Teller, verquirlte Eier in einen anderen Teller und Paniermehl in einen dritten Teller geben.

Schnitzel salzen und pfeffern, mit Wasser besprühen, dann nacheinander in Mehl, Ei und Paniermehl wenden.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel goldbraun ausbacken. Dabei die Schnitzel regelmäßig mit heißem Butterschmalz übergießen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und warm halten.

Für den Kartoffel-Feldsalat:

Kartoffeln mit einem Kugelausstecher ausstechen und in Salzwasser garen. Abkühlen lassen.

Pancetta würfeln und in einer Pfanne knusprig braten. Aus dem Fett nehmen.

Schalotten abziehen, fein würfeln und kurz in der Pfanne mit dem Pancetta-Fett anschwitzen.

Geflügelfond und Weißweinessig hinzufügen, kurz aufkochen lassen und über die Kartoffeln geben.

Petersilie fein hacken und zusammen mit dem Feldsalat und dem Kürbiskernöl unter die Kartoffeln mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Mayonnaise:

Zitronensaft auspressen. Eier, Senf und Zitronensaft in einen hohen Becher geben und mit einem Stabmixer verrühren.

Sonnenblumenöl in einem dünnen Strahl langsam einfließen lassen und dabei weiter mixen, bis eine dicke Mayonnaise entsteht.

Preiselbeermarmelade unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Zitrone in Scheiben schneiden und als Garnitur verwenden.

Eric-Noah Langenfeld am 09. September 2024