

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln, Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für die Bratkartoffeln:

500 g festk. Kartoffeln	150 g durchw. Speck	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	1 EL Butter	2 Zweige Petersilie
1 TL geräuch. Paprikapulver	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für die Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel à 120 g	2 Eier	50 ml Sahne
25 g Mehl	75 g Semmelbröseln	Butterschmalz
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für den Salat:

4 Snackgurken	1 große, feste Tomate	1 Bund Radieschen
1 Zitrone, Saft	2 EL griech. Joghurt	1 TL Sahne-Meerrettich
1 TL flüssiger Honig	2 Zweige Dill	2 Zweige Schnittlauch
3 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

2 EL Preiselbeeren

Für die Bratkartoffeln:

Die Kartoffeln schälen, waschen und in Scheiben schneiden. In kochendem Salzwasser bissfest garen. Speck würfeln. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. In einer Pfanne mit Butter und Öl Kartoffeln anbraten. Schalotten, Knoblauch und Speck mit dazugeben. Mehrmals wenden und Kartoffeln von allen Seiten knusprig werden lassen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Petersilie fein hacken und kurz vor dem Servieren unterheben.

Für die Schnitzel:

Schnitzel waschen, trockentupfen und zwischen Klarsichtfolie plattklopfen. Eier aufschlagen und mit Sahne vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aus Mehl, verquirltem Ei-Sahne-Gemisch und Semmelbröseln eine Panierstraße bereitstellen. Schnitzel darin panieren.

Reichlich Butterschmalz und Öl in einer Pfanne erhitzen. Schnitzel in der Pfanne von jeder Seite etwa 1,5 Minuten goldgelb frittieren. Dabei immer wieder Schwenken, sodass das Fett über das Schnitzel schwappt und die Panierung souffliert. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für den Salat:

Snackgurken und Radieschen in Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben und salzen. Entzogenes Wasser abgießen und Gurken ausdrücken. Zitrone auspressen. Aus Joghurt, Öl, Meerrettich und Honig ein Dressing anrühren. Dill und Schnittlauch fein hacken und unterrühren.

Alles mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zitronensaft abschmecken.

Dressing über Gurken und Radieschen geben.

Für die Garnitur:

Preiselbeeren zum Schnitzel reichen.

Waltraud Schumann am 16. September 2024