

Alt-Wiener Backfleisch mit Erdäpfel-Gurken-Salat

Für 2 Personen

300 g Roastbeef im Stück	2 große Kartoffeln, fest	1 Zitrone
1 Gurke	2 Zehen Knoblauch	1 Bund Petersilie
125 ml Sonnenblumenkernöl	125 ml Essig	150 g Mehl
4 Eier	150 g Semmelbrösel	5 EL Zucker
Salz	Pfeffer	

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Das Roastbeef waschen, trocken tupfen und in kleine Stücke schneiden. Die Fleischstücke leicht klopfen. Die Zitrone auspressen und die Petersilie hacken. Das Fleisch mit Zitronensaft beträufeln, mit Petersilie bestreuen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eier auf einem Teller verquirlen. Zum Panieren des Fleisches dieses zunächst mit Mehl bestäuben, dann in die Eiermasse geben und schließlich in den Semmelbröseln wenden. Die panierten Fleischstücke dann in der Fritteuse goldgelb backen und auf einem Teller mit Küchenpapier abtropfen lassen. Die Gurke schälen und in sehr dünne Scheiben hobeln. Die Gurkenscheiben salzen und vorsichtig das Wasser ausdrücken. Den Knoblauch abziehen, ebenfalls fein hobeln und zu den Gurken geben. Die lauwarmen Kartoffeln in Scheiben schneiden und ebenfalls hinzufügen. Den Salat mit Essig und Öl, sowie mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Bratfleisch auf einem Teller anrichten, etwas Salat hinzugeben und servieren.

Michael Rescheneder am 27. Dezember 2010