

# Lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat mit einem Mini-Schnitzel

## Für 2 Personen

2 Kalbsschnitzel a 100 g	250 g feste Kartoffeln	1 Zwiebel
1 Gurke	20 g frischer Meerrettich	1 Ei
50 g Butter	200 g Butterschmalz	50 g Mehl
150 g Paniermehl	2 EL Schlagsahne	250 ml Gemüsefond
4 EL weißer Balsamico	1 EL mittelscharfer Senf	Zucker
Salz	schwarzer Pfeffer	

Die Kartoffeln in einem Topf mit Salzwasser garen, schälen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Den Meerrettich fein reiben. Die Butter in der Pfanne so lange erhitzen, bis sie etwas Farbe bekommt. Die Zwiebel hinzugeben, andünsten und mit der Hälfte des Gemüsefonds ablöschen. Anschließend den Senf, den Meerrettich, den Essig hinzugeben und mit Zucker und Salz abschmecken. Die Kartoffelscheiben mit dem Gemüsefond übergießen und das Ganze etwas ziehen lassen. Die Gurke schälen, halbieren, entkernen und eine Hälfte in Scheiben schneiden. Die Gurkenscheiben zu den Kartoffeln geben und vorsichtig unterheben. Anschließend mit dem restlichen Gemüsefond abschmecken. In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen. Das Ei mit der Schlagsahne verquirlen. Die Ei-Sahne-Mischung, das Mehl und das Paniermehl auf drei Schalen verteilen. Die Kalbsschnitzel mit einem Plattiereisen plattieren. Die Schnitzel zuerst im Mehl, dann in der Ei-Sahne-Mischung und anschließend im Paniermehl wenden und anschließend im Butterschmalz ausbraten. Den lauwarmen Kartoffel-Gurken-Salat mit den Minischnitzeln auf Tellern anrichten und servieren.

Sonja Wendt am 21. März 2011