

Holsteiner Schnitzel mit Kartoffel-Ecken

Für 2 Personen

2 Schweinsschnitzel, a 200 g	300 g Kartoffeln, fest	Bund Frühlingszwiebeln
5 EL Mehl	5 EL Paniermehl	4 Eier
200 g saure Sahne	Margarine	Pflanzenfett
Pfeffer, schwarz	Paprikapulver	Salz
Meersalz		

Die Kartoffeln putzen, in acht Spalten schneiden und trocken tupfen. Das Pflanzenfett in die Friteuse geben und die Friteuse auf 180 Grad erhitzen und die Kartoffelspalten fünf Minuten goldbraun frittieren. Anschließend die Kartoffelecken in eine Schüssel geben und mit Meersalz und Paprikapulver abschmecken. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und plattieren. Zwei Eier aufschlagen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch zuerst im Mehl, dann im Ei und zuletzt im Paniermehl wenden. Eine Pfanne mit Margarine erhitzen und die Schnitzel darin von jeder Seite vier Minuten ausbraten, bis sie eine gold-braune Färbung haben. Eine weitere Pfanne mit Margarine erhitzen und die restlichen Eier von einer Seite braten, bis das Dotter noch flüssig, das Eiklar jedoch schon fest ist. Anschließend jeweils ein Spiegelei auf die Schnitzel setzen. Die Frühlingszwiebeln vom unteren Ende befreien, die äußere Schicht abziehen und sehr fein schneiden. Anschließend die Frühlingszwiebeln mit der sauren Sahne vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schnitzel Holsteiner Art mit den Kartoffelecken auf den Tellern anrichten und mit dem Sauerrahm-Dip servieren.

Denise Schenester am 10. März 2010