

# Linzer Schnitzel mit Kartoffel-Vogerl-Salat

## Für zwei Personen

2 Schweineschnitzel	10 mehlig, kleine Kartoffeln	1 altbackenes, dunkles Brötchen
1 Schälchen Feldsalat	1 Zitrone	1 Zwiebel
1 Bund glatte Petersilie	gemahlener Knoblauch	50 g Sesamkörner
50 g Kürbiskerne	100 g Mehl	Zucker
200 ml Gemüsefond	25 ml Kürbiskernöl	25 ml Apfelessig
1 Ei	Butterschmalz	schwarzer Pfeffer
Salz		

Wasser mit etwas Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Die Kartoffeln unter fließendem Wasser gründlich säubern und in dem Salzwasser garen lassen. Das Schnitzel waschen, trocken tupfen, zwischen Klarsichtfolie legen und gleichmäßig dünn klopfen. Anschließend die Folie entfernen, das Schnitzel auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und mehlieren. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und klein hacken. Das Ei aufschlagen, verquirlen und die gehackte Petersilie dazugeben. Das Schnitzel in der Ei-Petersilie-Masse einlegen. Die Kürbiskerne grob hacken. Das altbackene Brötchen klein reiben, sodass Semmelbrösel entstehen. Die gehackten Kürbiskerne mit den Semmelbröseln und den Sesamkörnern gut vermischen. Das Schnitzel aus dem Ei heben und in dieser Mischung panieren. Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Schnitzel darin anbraten. Anschließend das Schnitzel aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Zitrone halbieren, den Saft auspressen und diesen auf das Schnitzel geben. Für die Vinaigrette den Fond in einem Topf erhitzen. Die Zwiebel abziehen, klein hacken und in den Fond geben. Knoblauch hinzugeben. Den Apfelessig in den Fond geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ganze einmal aufkochen lassen. Den Feldsalat gründlich waschen und trocknen. Die gegarten Kartoffeln abgießen, schälen und mit dem heißen Fond übergießen. Die Kartoffeln werden für den Kartoffel-Vogerl-Salat beim Servieren mit der Vinaigrette auf den Feldsalat gebettet. Das Linzer Schnitzel mit dem Kartoffel-Vogerl-Salat auf einem Teller anrichten und servieren.

Elke Alexandra Kammerer am 05. März 2012