

# Schnitzel 'Wiener Art', Béchamel-Kartoffeln, Gurken-Salat

**Für zwei Personen**

**Für das Schnitzel Wiener Art:**

2 Schweineschnitzel à 160 g	2 EL Mehl	2 Eier
4 EL Semmelbrösel	100 ml Sahne	Butterschmalz, Salz

**Für die Béchamel-Kartoffeln:**

300 g Kartoffeln	50 g magere Schinkenwürfel	1 EL Mehl
150 ml Milch	100 ml Gemüsefond	2 EL Sahne
50 g Butter	1 TL Kümmel	Majoran
Salz	Pfeffer	

**Für den Gurkensalat:**

1 Salatgurke	3 EL saure Sahne	1 TL Weißweinessig
1 TL Zucker	$\frac{1}{2}$ Bund Dill	Salz, Pfeffer

**Für die Garnitur:**

$\frac{1}{2}$  Zitrone

Die Schnitzel waschen, trockentupfen und zwischen zwei Klarsichtfolien plattklopfen.

Aus Mehl, verquirltem Ei und Semmelbröseln eine Panierstraße bereitstellen. Das Schnitzel zunächst in Mehl, dann in Ei, Sahne und in den Bröseln panieren.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Schnitzel in der Pfanne von jeder Seite etwa 1  $\frac{1}{2}$  Minuten goldgelb frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

**Für die Béchamel-Kartoffeln:**

Ungeschälte Drillinge in reichlich Salzwasser mit dem Kümmel kochen bis sie gar sind. Kurz ausdampfen lassen, pellen und in Scheiben schneiden.

Für die Sauce Butter in einem Topf erhitzen bis sie geschmolzen ist.

Schinkenwürfel dazu geben und kurz anbraten. Mehl unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen einrieseln lassen, sodass eine Mehlschwitze entsteht. Milch und Gemüsefond nach und nach unter ständigem Rühren einfließen lassen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist und die Sauce leicht sämig ist. Hitze reduzieren.

Mit Pfeffer, Salz und Majoran abschmecken und die Kartoffelscheiben dazu geben und mit einem Kochlöffel unterrühren. Mit Sahne verfeinern und dann nur noch ziehen lassen.

**Für den Gurkensalat:**

Salatgurke in dünne Scheiben hobeln. Mit Salz und Weißweinessig würzen, leicht durchkneten und ca. 5 Minuten ziehen lassen. Dann den entstandenen Sud abgießen.

Dill abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Sahne und Zucker, sowie den gehackten Dill zu den Gurken geben und untermischen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

**Für die Garnitur:**

Zitrone in Scheiben schneiden und auf dem Schnitzel drapieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Annika Hermenau am 01. April 2019