

Münchner Schnitzel, Kartoffel-Salat, Dill-Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 Schweineschnitzel à 120 g	1 Ei	30 g Meerrettich
30 g süßer Senf	25 g Mehl	75 g Semmelbrösel
100 g Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für den Kartoffelsalat:

4 mehligk. Kartoffeln	1 Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Bund krause Petersilie
250 ml Gemüsefond	scharfer Senf	Zucker
Weißweinessig	1 EL Sesamöl	Salz, Pfeffer

Für den Dill-Gurkensalat:

1 Salatgurke	1 Zwiebel	20 ml Sauerrahm
30 ml Weißweinessig	1 Bund Dill	30 ml neutrales Öl
1 TL Salz	1 EL Zucker	

Für die Garnitur:

1 Zitrone

Für das Schnitzel:

Die Schnitzel waschen, trockentupfen und zwischen zwei Klarsichtfolien plattklopfen.

Die Schnitzel mit Pfeffer und Salz gut würzen. Von einer Seite mit Meerrettich und von der anderen Seite mit süßem Senf bestreichen Ei aufschlagen und verquirlen. Mehl, verquirlte Eier und Semmelbrösel jeweils in tiefe Teller geben. Das Schnitzel zunächst in Mehl, dann im Ei 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 den Kartoffelsalat:

Zwiebel abziehen und fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln darin goldgelb anbraten, mit Fond ablöschen. Mit Essig, Senf, Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln hacken und dazugeben.

Kartoffeln in Scheiben schneiden und zum Zwiebelfond geben.

Für den Dill-Gurkensalat:

Zwiebel abziehen, fein hacken. Gurke halbieren und eine Hälfte in Scheiben schneiden. Mit den Zwiebeln vermengen. Sauerrahm, Essig, Salz, Zucker, 30 ml Wasser und Öl zu einem Dressing rühren. Über den Gurkensalat geben. Dill hacken und unterheben.

Für die Garnitur:

Zitrone in Scheiben schneiden. Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Zitronenscheiben garnieren und servieren.

Herbert Fellingner am 03. Juli 2019