

# Schnitzel Pariser Art, Kartoffeln, Tomaten, Feldsalat

## Für zwei Personen

### Für das Schnitzel:

|                             |                   |           |
|-----------------------------|-------------------|-----------|
| 2 Schweineschnitzel à 180 g | 1 Zitrone, Frucht | 2 Eier    |
| 100 ml Sahne                | Butterschmalz     | 4 EL Mehl |
| Salz                        | Pfeffer           |           |

### Für die Petersilienkartoffeln:

|                                      |                               |             |
|--------------------------------------|-------------------------------|-------------|
| 400 g festk. Kartoffeln              | $\frac{1}{2}$ Zitrone, Abrieb | 2 EL Butter |
| $\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie | Salz                          |             |

### Für die geschmolzenen Tomaten:

|                 |                    |                     |
|-----------------|--------------------|---------------------|
| 8 Cherrytomaten | 2 Knoblauchzehen   | 1 TL brauner Zucker |
| 1 EL Olivenöl   | 2 Zweige Basilikum | Salz, Pfeffer       |

### Für den Salat:

|                               |                      |                            |
|-------------------------------|----------------------|----------------------------|
| 100 g Feldsalat               | 2 Radieschen         | 1 kleiner grüner Apfel     |
| 2 EL ausgel. Granatapfelkerne | 3 EL flüssigen Honig | 1 TL mittelscharfen Senf   |
| 20 ml Weißweinessig           | 40 ml Rapsöl         | Chilipulver, Salz, Pfeffer |

### Für das Schnitzel:

Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schnitzel waschen, trockentupfen und zwischen zwei Klarsichtfolien plattklopfen. Fleisch salzen und pfeffern. Eier und Schlagsahne verquirlen. Mehl auf einen Teller sieben. Schnitzel zunächst in Mehl wenden, leicht abklopfen, anschließend durch die Eimasse ziehen.

Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Schnitzel für ca. 4 Minuten von jeder Seite goldbraun braten. Dabei die Pfanne leicht hin und her schwenken. Vor dem Servieren auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Zitronenspalten garnieren.

### Für die Petersilienkartoffeln:

Kartoffeln schälen, waschen und in einem Topf mit Salzwasser bei mittlerer Hitze garkochen. Petersilie waschen, trockenwedeln und sehr fein schneiden. Zitrone heiß abspülen, trockentupfen und die Schale reiben und auffangen. Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze zerlassen.

Petersilie und Zitronenabrieb hinzugeben und verrühren. Buttermischung vom Herd nehmen. Kartoffeln abgießen und mit der Buttermischung und einer kräftigen Prise Salz vermengen.

### Für die geschmolzenen Tomaten:

Tomaten waschen und in eine ofenfeste Form legen. Salzen, pfeffern und mit Zucker bestreuen. Knoblauchzehen andrücken, in die Auflaufform zu den Tomaten geben und mit Olivenöl beträufeln. Tomaten im vorgeheizten Ofen für 20 Minuten schmoren lassen. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Tomaten mit Basilikum garnieren.

### Für den Salat:

Feldsalat gründlich waschen und trockenschleudern. Apfel waschen, trockentupfen, entkernen und fein würfeln. Radieschen waschen, trockentupfen und fein hobeln. Apfel und Cranberry vermischen und mit zwei Esslöffel Honig vermengen.

Für das Dressing Öl, Essig, restlichen Honig und Senf verrühren und mit Chili, Salz und Pfeffer abschmecken. Feldsalat mit Radieschen und der Honig-Apfel-Cranberry-Mischung vermengen und mit dem Dressing verfeinern.

Martina Bobrich am 05. Februar 2024