

Schnitzel von Seezunge, Kartoffel-Gurken-Salat

Für 4 Personen

| | | |
|------------------------|-------------------------|-----------------------------|
| 600 g Kartoffeln, fest | 1 Salatgurke | 100 g Speck, durchwachsen |
| 2 Zwiebeln | 50 g Butter | 50 ml Weißweinessig |
| 150 ml Brühe, kräftig | 1 EL Senf, mittelscharf | 280 ml Sonnenblumenöl |
| 50 g Sahne | 8 Seezungenfilets | 4 Eier, sehr frisch (Kl. M) |
| 50 g Mehl | 100 g Semmelbrösel | 100 g Butterschmalz |
| 1 TL Senf, scharf | 1 Zitrone, unbehandelt | Salz |
| Pfeffer, weiß | Zucker | |

Die Kartoffeln bereits am Vortag kochen und auskühlen lassen. Die Kartoffeln schälen, in drei Millimeter dicke Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Die Gurke ebenfalls schälen, halbieren und die Kerne mit einem Löffel entfernen. Die Gurkenhälften in Scheiben schneiden und mit zwei Prisen Salz in einer Schüssel mischen. Die Zwiebeln abziehen und genauso wie den Speck klein würfeln. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und den Speck darin goldbraun anbraten. Anschließend die Zwiebeln zugeben und drei Minuten mit andünsten. Das Ganze mit Essig und Brühe ablöschen, den mittelscharfen Senf unterrühren und drei Minuten, bei reduzierter Hitze, köcheln lassen. Anschließend 30 Milliliter Sonnenblumenöl unter Rühren einlaufen lassen. Die heiße Marinade über die Kartoffelscheiben geben, alles gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abschließend die abgetropften Gurkenscheiben unterrühren. Die Sahne halbsteif schlagen und mit zwei Eiern verquirlen. Die Seezungenfilets mit Salz und Pfeffer würzen, im Mehl wenden, durch die verquirlte Eiersahne ziehen und in den Semmelbröseln panieren. Butterschmalz erhitzen, die Filets darin goldbraun ausbacken und anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und nachsalzen. Die Zitronenschale fein abreiben. Für die Mayonnaise die beiden anderen Eier trennen sowie die Zitrone auspressen und den gewonnen Saft beiseite stellen. Den scharfen Senf zum Eigelb in eine große Schlagschüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren. 125 Milliliter Öl zunächst tröpfchenweise unterschlagen. Das restliche Öl anschließend in einem dünnem Strahl dazugeben und alles zu einer dick-cremigen Mayonnaise aufschlagen. Mit dem ausgepressten Zitronensaft sowie der fein abgeriebenen Zitronenschale verrühren und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Die Schnitzel auf dem Kartoffel-Gurken-Salat anrichten und die Mayonnaise dazu servieren.

Johann Lafer am 16. Oktober 2010