

Kräuter-Schnitzel, Würfel-Kartoffeln, Gurken-Quark-Dip

Für 2 Personen

400 g Kartoffeln	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
1/2 Salatgurke	150 g Magerquark	1/2 Bund Basilikum
1/2 Bund Rucola	1/2 Bund Oregano	2 Kalbsschnitzel a 150 g
ca.30 g Mehl	2 Eier	ca.100 g Semmelbrösel
2-3 EL Butterschmalz		

Den Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen.

Kartoffeln schälen und in 3 cm große Würfel schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl kurz anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen. Dann auf ein Backblech geben und im Ofen ca. 15 Minuten garen. Die Gurke schälen, halbieren und die Kerne austreichen. Dann die Gurke fein reiben. Quark unter die geriebene Gurke mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Basilikum, Rucola und Oregano abspülen, trockenschütteln und fein hacken. 1 EL gehackte Kräuter unter den Quark mischen, 2 EL gehackte Kräuter unter die Semmelbrösel mischen. Die Schnitzel zwischen einem Gefrierbeutel dünn plattieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Erst im Mehl, dann in verquirltem Ei und den Kräuter-Semmelbröseln wenden. In einer Pfanne mit reichlich Butterschmalz von beiden Seiten goldbraun braten. Schnitzel mit den Würfelkartoffeln und dem Gurkendip anrichten.

Otto Koch Freitag, 9. April 2010