

Wiener Schnitzel mit grünem Salat

Für 4 Personen

1 Kopfsalat	2 Zweige Liebstöckel	1/2 Bund glatte Petersilie
4 EL Olivenöl	2 EL Weißweinessig	50 g scharfer Senf
Salz, Pfeffer	1 Prise Zucker	4 Scheiben Toastbrot, trocken
600 g Kalbfleisch	3 EL Mehl	2 Eier
3-4 EL Butterschmalz	1 EL Butter	50 g saure Sahne
1 Bio -Zitrone	4 kleine Sardellenfilets	1 EL feine Kapern

Kopfsalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Liebstöckel und Petersilie abspülen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Aus Öl, Essig und 1 TL Senf eine Vinaigrette rühren. Die Vinaigrette in einen Mixer geben, die Kräuterblätter zugeben und hineinpürieren. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Für die Schnitzel das Toastbrot im Cutter zu Bröseln mahlen. Kalbsoberschale entgegen der Faser in Scheiben schneiden. Einen Gefrierbeutel auf die Fleischscheiben legen und hauchdünn plattieren. Salzen, in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen, durch die verquirlten Eier ziehen und in den Semmelbröseln wenden. Schnitzel in einer Pfanne mit reichlich Butterschmalz von beiden Seiten goldbraun braten am Ende je eine Messerspitze Butter zugeben. Auf Küchenpapier abtropfen. saure Sahne mit restlichem Senf mischen mit Salz und Zucker abschmecken. Die Zitrone gründlich waschen und in Scheiben schneiden. Zitronenscheiben mit Sardelle und Kapern belegen. Kopfsalat mit der Vinaigrette anmachen. Schnitzel anrichten, Zitronenscheiben anlegen. Senf-Dip und grünen Salat dazureichen.

Jacqueline Amirfallah 10. Oktober 2012