

Mailänder Schnitzel mit Spinat und Back-Kartoffeln

Für 2 Personen

400 g Kartoffeln, fest	300 g Blattspinat	1 Schalotte
40 g Parmesan	2 Eier	4 Kalbsschnitzel à 70 g
Salz, Pfeffer	2 EL Mehl	5 EL Butterschmalz
1 EL Butter	50 ml Sahne	Muskat

Die Kartoffeln kochen, pellen und auskühlen lassen. Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Schalotte schälen und fein schneiden. Parmesan fein reiben. Die Eier verquirlen und den frisch geriebenen Parmesan untermischen. Die Kartoffeln in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Schnitzel plattieren. Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. In Mehl wenden, abklopfen und durch die EiParmesan-Mischung ziehen. In einer Pfanne mit 3 EL Butterschmalz die Schnitzel goldgelb braten. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Schalotte anschwitzen, den Spinat zugeben, leicht salzen. Sahne zugießen und zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Kartoffelscheiben in eine Pfanne mit 2 EL Butterschmalz geben, bei großer Hitze schwenken, bis sie Farbe angenommen haben. Mit Pfeffer und Salz würzen.

Vincent Klink am 12. Februar 2015