

Wiener Schnitzel mit Garten-Salat

Für 4 Personen

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

Liebstöckel und Petersilie abspülen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.

Öl, Essig und 1 TL Senf in einen Mixer geben. Die Kräuterblätter zugeben und alles kurz pürieren. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken.

Kopfsalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen.

Für die Schnitzel das Toastbrot im Cutter/Mixer zu Bröseln zerkleinern.

Fleisch trocken tupfen. Oberschale entgegen der Faser in 4 gleichmäßige Scheiben schneiden. Fleischscheiben auf einer Arbeitsfläche auslegen. Jeweils einen Gefrierbeutel auf die Scheiben legen und das Fleisch sacht hauchdünn plattieren.

Eier auf einem großen Teller verquirlen. Semmelbrösel auf einen weiteren Teller geben.

Schnitzelscheiben salzen und im Mehl wenden. Überschüssiges Mehl sacht abklopfen. Schnitzel zunächst durch das verquirlte Ei ziehen, etwas abtropfen lassen. Dann in den Semmelbröseln wenden.

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Die Schnitzel darin portionsweise von beiden Seiten goldbraun braten. Zum Ende der Bratzeit Butter zugeben und alles durchschwenken.

Schnitzel auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.

Saure Sahne und restlichen Senf verrühren. Mit Salz und Zucker abschmecken.

Die Zitrone gründlich heiß waschen, trocken reiben und in Scheiben schneiden. Zitronenscheiben mit je 1 Sardelle und Kapern belegen.

Kopfsalat mit der Vinaigrette mischen.

Schnitzel und Zitronenscheiben auf Tellern anrichten. Senf-Dip und grünen Salat dazu reichen.

Vincent Klink am 31. August 2017