

Kürbiskern-Schnitzel mit Kartoffel-Salat und Pilzen

Für 4 Personen

Für den Salat:

300 g Kartoffeln, festk.	Salz	400 g Pfifferlinge
1 Spritzer Zitronensaft	1 Quitte	1 EL Rapsöl
2 Schalotten	80 ml Apfelessig	100 ml Apfelsaft
1 EL Dijonsenf, grob Pfeffer	4 EL Walnussöl	1 EL Kürbiskernöl

Für die Schnitzel:

100 g Kürbiskerne, geschält	100 g Pankobrösel	2 Bio-Eier
100 g Weizenmehl Type 550	4 dünne Kalbsschnitzel à 150 g	Salz
Pfeffer	150 g Butterschmalz	1 Bio-Zitrone

Für den Kartoffelsalat die Kartoffeln unter fließendem kaltem Wasser abbürsten und anschließend in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser ca. 25 Minuten weich kochen.

Die gekochten Kartoffeln abgießen, etwas ausdampfen lassen und pellen.

Die Kartoffeln vollständig abkühlen lassen (kann auch schon am Vortag gemacht werden).

Die Pellkartoffeln in nicht zu dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.

Die Pilze putzen, je nach Größe evtl. halbieren.

Eine Schüssel mit etwas kaltem Wasser und 1 Spritzer Zitronensaft bereitstellen.

Die Quitte schälen, vierteln, entkernen und die Quittenviertel in 2 cm große Würfel schneiden und ins Zitronenwasser geben.

Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die geputzten Pilze darin für 2 Minuten heiß anbraten. In der Zwischenzeit die Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden und zu den Pfifferlingen in die Pfanne geben.

Dann die Quittenwürfel aus dem Wasser nehmen, gut abtropfen und zu den Pilzen in die Pfanne geben. Kurz mit anschwitzen lassen.

Pilze und Quitte mit dem Apfelessig und Apfelsaft ablöschen und einmal aufkochen lassen.

Den Senf einrühren und alles noch heiß zu den Pellkartoffelscheiben geben und vorsichtig gut vermengen. Walnuss- und Kürbiskernöl unterrühren. Den Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken und mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit für die Schnitzel die Kürbiskerne mit den Pankobröseln mischen und in eine flache Schale geben.

Eier in einen tiefen Teller aufschlagen und verquirlen.

Das Mehl ebenfalls in einen tiefen Teller geben.

Die Fleischscheiben trocken tupfen und gegebenenfalls etwas plattieren.

Fleischscheiben mit Salz und Pfeffer würzen, dann in Mehl wenden und überschüssiges Mehl abklopfen. Anschließend durchs verquirlte Ei ziehen und in der Kürbiskern-Brösel Mischung wenden.

In einer großen Pfanne reichlich Butterschmalz erhitzen und die panierten Schnitzel darin goldgelb ausbacken.

Den Salat nochmals abschmecken und zusammen mit den Schnitzeln servieren. Die Zitrone vierteln und zu den Schnitzeln reichen.

Kevin von Holt am 06. September 2022