

Wiener Schnitzel mit Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

500 g Kalbsrücken	300 g Semmelbrösel	2 Eier
50 g geschlagene Sahne	200 g Mehl	500 g Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für den Gurkensalat:

1 Salatgurke	1 Limette	1 EL Olivenöl
3 EL Weißweinessig	$\frac{1}{2}$ Bund Dill	Zucker, Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Limette

Für das Schnitzel:

Den Kalbsrücken waschen, trockentupfen und in dünne Scheiben portionieren. Scheiben zwischen zwei Folien legen und mit einem Plattireisen oder schweren Topf flachklopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eier mit geschlagener Sahne verquirlen. Eine Panierstraße aus Mehl, Eiern und Semmelbröseln aufbauen. Kalbsscheiben in der gleichen Reihenfolge panieren.

Die Schnitzel in reichlich heißem Fett auf jeder Seite etwa 3 Minuten goldgelb ausbacken, dabei kreisende Schwenkbewegungen mit der Pfanne machen. Das Schnitzel ist perfekt, wenn die Panade blasen wirft und souffliert. Kurz vor dem Servieren die Schnitzel auf einem Stück Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Gurkensalat:

Gurke waschen. Durch einen Spiralschneider drehen und Gurken- Spiralen in einer Schüssel gut salzen und vermengen. Schalotte abziehen und feinschneiden. Dill abrausen, trockenwedeln und die Spitzen feinhacken. Schalotte, Dill, etwas Zucker, Salz und Pfeffer zur Gurke geben und gut vermengen. Öl und Essig ebenfalls dazugeben.

Für die Garnitur:

Limette dekorativ aufschneiden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 24. Januar 2020