

Schnitzel mit Spiegelei, Bratkartoffeln und Gurken-Salat

Für zwei Personen:

Für das Schnitzel:

2 Kalbschnitzel (120 g)	1 Zitrone	2 Eier
40 g Cornflakes	80 g Panko	4 EL Mehl
150 g Butterschmalz	Salz, Pfeffer	

Für die Bratkartoffeln:

200 g La Ratte Kartoffeln	4 Scheiben Bacon	2 Stangen Frühlingslauch
2 Schalotten	1 TL Kümmel	2 Lorbeerblätter
20 g Butter	2 EL Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

Für den Gurkensalat:

1 Salatgurke	1 rote Zwiebel	1 Zitrone
80 g Schmand	2 EL Weißweinessig	4 Zweige Dill
Zucker, Salz, Pfeffer		

Für das Spiegelei:

2 Eier	2 EL Sonnenblumenöl
--------	---------------------

Für das Schnitzel:

Die Schnitzel waschen, trockentupfen, zwischen Klarsichtfolie plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Eier verquirlen. Cornflakes und Panko mischen. Anschließend eine Panierstraße aus Mehl, den verquirlten Eiern und der Cornflakes-Panko-Mischung aufbauen. Schnitzel in genau der Reihenfolge panieren und die Panierung gut festdrücken. In Butterschmalz goldgelb schwimmend ausbacken und auf einem Küchentuch entfetten.

Zitrone halbieren und dazu servieren.

Für die Bratkartoffeln:

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Lorbeerblätter abzupfen. Kartoffeln waschen und mit Lorbeer und Kümmel weichkochen. Auskühlen lassen, anschließend pellen und in gleichmäßige Scheiben schneiden. In Sonnenblumenöl von beiden Seiten heiß anbraten. Parallel Schalotten abziehen und fein würfeln. Bacon würfeln. In einer Sauteuse Schalotten und Bacon in Butter auslassen.

Kartoffelscheiben entfetten und mit dem Speck-Schalotten-Panaschee abschmecken. Lauch putzen, Strunk entfernen, fein schneiden und zu den Kartoffeln geben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Gurkensalat:

Gurke schälen, von Enden befreien und anschließend mit einem Sparschäler weiter zu Schlangen schälen. Zwiebel abziehen, die Hälfte fein würfeln und mit den Gurken vermischen. Mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen und schwitzen lassen. Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Gurken-Gemisch leicht ausdrücken und mit Essig, Zitronenabrieb, Dill und Schmand zu einem schlotzigen Salat verarbeiten.

Für das Spiegelei:

Pro Schnitzel ein Spiegelei kross in Sonnenblumenöl braten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 30. März 2020