

Schnitzel, Meerrettich, Pommes frites, Soße, Trink-Salat

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

4 Kalbsschnitzel à 60 g	1 Stange Meerrettich	1 Zitrone
2 Eier	100 g Butter	100 g grober Dijon-Senf
300 g Semmelbrösel	200 g Panko	200 g Mehl
400 ml Pflanzenöl	Meersalz	Pfeffer

Für die Pommes:

500 g vorw. festk. Kartoffeln	4 EL heller Essig	Paprikapulver
Pflanzenöl	Salz	

Für die Pommes-Sauce:

2 Knoblauchzehen	1 Zitrone	50 ml Milch
100 g grober Dijon-Senf	20 ml Chilisauce	100 ml natives Pflanzenöl
½ Bund Estragon	30 g edelsüßes Paprikapulver	1 Prise Zucker
Salz		

Für den Trink-Salat:

1 Kopfsalat	100 g grüner Kräutersalat	1 Salatgurke
1 Zitrone	200 ml Kokoswasser	100 ml Ayran
1 Bund glatte Petersilie	Cayennepfeffer	Meersalz, Eiswürfel

Für das Schnitzel: Die Schnitzel zwischen Backpapier gleichmäßig flach plattieren, mit Meersalz und Pfeffer würzen und danach mit Senf bestreichen.

Meerrettich schälen, reiben und über die Schnitzel geben. Eier verquirlen.

Eine Panierstraße aus Mehl, verquirlten Eiern und Semmelbrösel-Panko- Mischung aufstellen. Die Schnitzel zuerst im Mehl, dann in den verquirlten Eiern und schließlich in der Semmelbrösel-Panko-Mischung wenden.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen (ca. 170 Grad) und die Schnitzel 4-5 Minuten goldbraun backen, dabei mehrmals wenden. Nach ca. 2 Minuten die Butter hinzugeben. Auf Küchenpapier entfetten und mit Zitronenscheiben servieren.

Die Panade und Würze kann man nach Lust und Laune verändern. Von Cornflakes über Kürbiskerne, Kokosraspeln bis hin zu Haselnüssen. Sie können die Semmelbrösel damit verfeinern oder sogar ganz ersetzen.

Für die Pommes: Kartoffeln waschen, mit einem Messer an den Seiten begradigen und in Pommes frites (ca. 1 cm Durchmesser) schneiden. Pommes mit kaltem Wasser abwaschen. 1 Liter Wasser mit Essig und den Pommes zum Kochen bringen. 4 Minuten vorgaren, dann abschütten und auf einem Küchenpapier trocknen lassen.

Öl auf 170 Grad erhitzen und die Pommes ca. 2 Minuten vorfrittieren.

Auf einem Küchenpapier entfetten und abkühlen lassen. Kurz vor dem Servieren bei 180 Grad goldbraun fertig frittieren. Entfetten, mit Salz und Paprikapulver würzen und schnell servieren.

Für die Pommes-Sauce: Milch mit einem Stabmixer mixen und nach und nach Öl zugeben, bis eine cremige, gebundene Masse entsteht. Knoblauch abziehen, in dünne Scheiben schneiden und in etwas Öl anschwitzen. Zur Milch-Masse geben. Zitrone halbieren und auspressen. Estragon abbrausen, trockenwedeln und hacken. Sauce mit Zitronensaft, Senf, Chilisauce, Estragon, Paprikapulver, Zucker und Salz abschmecken.

Wichtig ist, dass die Milch und das Öl dieselbe Temperatur haben, denn so verbinden sie sich besser.

Für den Trink-Salat: Kopfsalat waschen, trockentupfen, Strunk entfernen, Blätter ablösen und trockenschleudern. Kräutersalat ebenfalls waschen und trockenschleudern. Beide Salatsorten in Streifen schneiden. Gurke waschen, trockentupfen, von Enden befreien und in Stücke schneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. Kopfsalat, Kräutersalat, Gurke, Kokoswasser, Petersilie, Eiswürfel und eine gute Prise Cayennepfeffer und Meersalz in einem Standmixer zu einem cremigen Smoothie mixen. Kaltstellen und kurz vor dem Servieren in zwei gekühlte Gläser füllen. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Je einen Teelöffel Zitronensaft über den Smoothie träufeln und vorsichtig den Ayran darüber schichten. Mit Trinkhalmen servieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Ralf Zacherl am 12. Mai 2020