

# Knusper-Schnitzel mit warmem Kartoffel-Pfifferling-Salat

## Für 4 Personen

2 kg Kartoffeln, fest	250 ml Rinderbrühe	125 ml Kräuteressig
2 TL Senf, mittelscharf	250 g Pfifferlinge	100 g Frühstücksspeck
2 Zwiebeln	1 Bund Schnittlauch	1 Bund Petersilie, glatt
1 EL Pflanzenöl	4 Kalbsschnitzel, a 160 g	50 g Mehl
2 Eier	3 EL Sahne	150 g Paniermehl
200 g Butterschmalz	1 Zitrone	Salz
Pfeffer, schwarz	Zucker	

Die Kartoffeln schälen, waschen und in kochendem Salzwasser etwa 20 Minuten gar kochen. Anschließend die Kartoffeln noch warm pellen und in circa ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Den Kräuteressig zusammen mit dem Rinderfond und dem Senf in einem Topf aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Das Ganze noch warm über die Kartoffelscheiben gießen, vorsichtig durchmischen und ziehen lassen. Die Pfifferlinge putzen und den Frühstücksspeck in feine Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Die Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und ebenfalls fein hacken. Das Öl in der Pfanne erhitzen und den Speck darin knusprig ausbraten. Die Pfifferlinge dazugeben und unter Schwenken anbraten. Die Zwiebeln und die Petersilie dazugeben und etwa zwei bis drei Minuten weiterbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pilze noch warm unter den Kartoffelsalat heben. Den Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden und den Kartoffelsalat damit bestreuen. In der Zwischenzeit die Schnitzel zwischen Folie etwas flach klopfen, beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden und gut abklopfen. Die Sahne anschlagen. Die Eier verquirlen, die Sahne unterziehen und in einen tiefen Teller geben, ebenso das Paniermehl. Die melierten Schnitzel erst durch die Eiermasse ziehen und anschließend in dem Paniermehl wenden. Die Panade etwas andrücken. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin bei mittlerer Hitze goldbraun ausbacken. Die Zitrone in Scheiben schneiden. Das Knusper Schnitzel damit garnieren, mit dem Kartoffelsalat auf Tellern anrichten und sofort servieren.

Horst Lichter am 29. Oktober 2011