

Johanns Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln

Für 4 Personen

600 g Kartoffeln, fest	3 Schalotten	1 Bund Petersilie, glatt
60 g Speck, durchwachsen	230 g Butterschmalz	50 g Butter, kalt
1 EL Pflanzenöl	4 Kalbsschnitzel, je 160 g	50 g Mehl
50 ml Schlagsahne	2 Eier (Kl. M)	150 g Semmelbrösel
1 Zitrone, unbehandelt	Salz	Pfeffer, schwarz

Die Kartoffeln gründlich säubern und in einen Dämpfopf bei geschlossenem Deckel 20 Minuten weich dämpfen. Anschließend gut auskühlen lassen und schälen. Zwei Stücke Frischhaltefolie mit einem Esslöffel Öl einpinseln. Die Kalbsschnitzel nacheinander zwischen den beiden Frischhaltefolien vorsichtig mit einem Plattierisen dünn, etwa drei bis fünf Millimeter, klopfen. Die Kalbsschnitzel auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch anschließend in dem Mehl wenden und das überschüssige Mehl mit den Händen vorsichtig abklopfen. Die Sahne halbsteif schlagen. Die Eier und die Sahne in einer flachen Form mit einer Gabel verquirlen. Die melierten Schnitzel durch das verquirlte Ei ziehen und gut abtropfen lassen. Anschließend das Fleisch in den Semmelbröseln wenden. 200 Gramm Butterschmalz in einer Pfanne auf 160 bis 170 Grad erhitzen. Die Schnitzel in dem heißen Butterschmalz schwimmend ausbacken. Damit die Panierung locker und wellig aufgeht, die Pfanne dabei vorsichtig schwenken oder das Fleisch mit dem heißen Fett begießen. Sobald die Unterseite goldgelb gebacken ist, das Schnitzel wenden und auf der zweiten Seite fertig backen. Die goldbraun gebackenen Schnitzel auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Einen halben Bund Petersilie abbrausen und trocken schütteln. Die Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Anschließend den Speck fein würfeln. Die geschälten Kartoffeln in fünf Millimeter dicke Scheiben schneiden. Das übrige Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Kartoffelscheiben darin goldbraun anbraten. Die Speckwürfel zugeben, unter regelmäßigem Schwenken der Pfanne anbräunen. Wenn der Speck goldbraun ist, die Schalotten zugeben und zwei bis drei Minuten mit braten lassen. Die kalte Butter in die Pfanne geben und die Bratkartoffeln damit glasieren. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und die gehackte Petersilie unterschwenken. Abschließend die Zitrone in Scheiben schneiden. Die Schnitzel mit vier Blättchen Petersilie und vier Zitronenscheiben garnieren, mit den Bratkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Horst Lichter am 10. Dezember 2011