

# Wiener Schnitzel, Kürbis-Bratkartoffeln, Gurken-Salat

## Für vier Portionen

### Für die Kürbis-Bratkartoffeln:

300 g festk. Kartoffeln	300 g Hokkaidokürbis	3 Schalotten
60 g durchw. Speck	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	30 g Butterschmalz
50 g Butter	Salz, Pfeffer	

### Für die Wiener Schnitzel:

4 Kalb-Schnitzel, à ca. 120 g	2 Eier	2 EL geschlagene Sahne
50 g Mehl	150 g Semmelbrösel	200 g Butterschmalz
Öl, Salz, Pfeffer		

### Für den Gurkensalat:

1 rote Zwiebel	1 Salatgurke	2 EL Weißweinessig
2 EL Kürbiskernöl	3 Stiele Dill	2 EL Kürbiskerne
Zucker, Salz		

Für die Kürbis-Bratkartoffeln die Kartoffeln waschen, schälen und in einem Topf, knapp mit Wasser bedeckt zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und bei geschlossenem Deckel 20 Minuten weich garen. Anschließend abgießen, kurz abkühlen lassen und pellen. Kartoffeln nach Belieben halbieren oder in Stücke schneiden. Danach den Kürbis waschen und entkernen. Das Kürbisfleisch erst in Scheiben, anschließend in Stücke schneiden. Schalotten schälen und würfeln. Speck klein würfeln. Petersilie abbrausen und fein schneiden. Butterschmalz in einer ausreichend großen Pfanne erhitzen. Kartoffeln und Kürbis darin goldbraun anbraten. Speck zugeben und so lange mitbraten, bis er schön kross ist. Schalotten und die Butter zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und weitere zwei bis drei Minuten braten lassen. Petersilie kurz vor dem Servieren unterschwenken. Die Kalbsschnitzel zwischen zwei Klarsichtfolien, welche vorher leicht mit etwas Öl eingerieben wurden, dünn ausklopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eier und die halbsteif geschlagene Sahne mit Hilfe einer Gabel in einer Schüssel verquirlen. Salzen und pfeffern. Die Schnitzel in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen, dann durch das Ei ziehen und anschließend in den Semmelbröseln panieren. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel schwimmend von beiden Seiten goldgelb ausbacken, dabei die Pfanne schwenken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Für den Steirischen Gurkensalat die rote Zwiebel schälen und würfeln. Die Gurke ebenfalls schälen und in Scheiben schneiden. In einer Schüssel mit etwas Salz kneten. Fünf Minuten ziehen lassen und das entstandene Wasser abgießen. Die Gurken und Zwiebeln mit dem Weißweinessig, Kürbiskernöl, etwas Zucker und dem gehackten Dill abschmecken. Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und über den Salat streuen. Zum Anrichten die Kürbis-Bratkartoffeln auf einer Platte verteilen. Die Schnitzel darauf legen und den Salat dazu servieren.

Johann Lafer am 06. Dezember 2014