

Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurken-Salat

Für 4 Personen

Wiener Schnitzel:

4 Kalbsschnitzel, à 180 g	3 Ei, verquirlt	100 g Paniermehl
100 g Mehl	ca. 250 g Butterschmalz	

Kartoffel-Gurken-Salat:

1 Salatgurke	800 g festk. Kartoffeln	250 ml Kalbsfond
3 Schalotten, fein gewürfelt	1 Zwiebellauch	1 Stk. Ingwer
1 Knoblauchzehe	100 g Bauchspeck, gewürfelt	2 EL körnigen Senf
Gewürzgurkensud	1-2 EL weißer Balsamicoessig	5-6 EL Rapsöl
Meersalzflocken	Pfeffer	1 Bund krause Petersilie
Garnitur:	1 Zitrone	4 Sardellen
12 Kapern	4 TL Preiselbeermarmelade	

Wiener Schnitzel: Schnitzel mit etwas Salz, Pfeffer würzen, zwischen Gefrierbeutel legen und mit dem Fleischklopfer plattieren.

Panierstraße einrichten: Je eine flache Schale mit Mehl, verquirlten Eiern (mit Salz und Pfeffer leicht würzen) und Paniermehl bereitstellen.

Schnitzel ganz leicht mehlieren, durchs Ei ziehen und dann ins Paniermehl geben und von beiden Seiten das Paniermehl nur ganz leicht andrücken.

Parallel in einer großen Pfanne reichlich Butterschmalz erhitzen und die Schnitzel (je nach Größe nach und nach) darin von beiden Seiten kross ausbacken. Dabei die Pfanne immer wieder mal vorsichtig bewegen, damit das Fett über die Schnitzel schwappt.

Auf Küchenkrepp geben und kurz ruhen lassen.

Kartoffel-Gurken-Salat: Kartoffeln nicht zu weich kochen, noch warm pellen und dann etwas auskühlen lassen.

Speck würfeln und in einer Sauteuse anschwitzen, dabei etwas Rapsöl mit in den Topf geben und kross braten.

Gurken in Streifen abschälen, halbieren, entkernen und in halbe Ringe schneiden, salzen und pfeffern, zum Abtropfen in ein Sieb geben.

Frühlingslauch in Ringe schneiden, zu den Gurken geben, Ingwer und Knoblauch darüber reiben; ruhen lassen.

Parallel Schalotten fein würfeln, in einen Stieltopf geben, mit weißem Pfeffer würzen, mit der Kalbsbrühe aufgießen, den Senf dazugeben und erwärmen, gut durchrühren.

3 Kartoffeln würfeln, in die Brühe geben, 4 EL Rapsöl, einige Spritzer Balsamico und mehrere EL Gurkenwasser hinzufügen; alles mit dem Mixstab pürieren. Dabei mit Salz abschmecken.

Kartoffeln in Scheiben schneiden und in eine Salatschüssel geben, die gewürzten Gurken dazugeben, das Dressing darüber gießen, als gut durchmischen. Speck und zum Schluss gehackte Petersilie unterheben; bei Bedarf noch einmal mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.

Garnitur: 4 Zweige Petersilie in heißem Butterschmalz (direkt nach dem Schnitzel backen) frittieren, auf Küchenpapier abtropfen lassen.

4 Scheiben von der Zitrone schneiden, jeweils eine Sardelle als Ring auf die Scheiben legen, die Kapern darin verteilen; jeweils einen TL Preiselbeermarmelade und einen frittierten Petersilienzweig darauf geben.

Schnitzel mit der Garnitur und dem Kartoffel-Gurken-Salat auf Tellern anrichten.

Björn Freitag am 07. Februar 2020