

Wiener Schnitzel mit warmem Kartoffel-Salat

Für 4 Personen

2-4 dünne Sch. Kalbfleisch	2 Eier	2 EL Mineralwasser
2 EL Mehl	100 g Pankobrösel	4 EL Butterschmalz
1 EL Butter	Frischhaltefolie	4 Scheiben Zitrone
2 EL Kapern	4 Sardellen	400 ml Kalbsfond
600 g Kartoffeln, festk.	1 EL Kümmel	1 Knoblauchzehe
1 Salatgurke	1 EL Dijon-Senf	2 EL Kräuteressig
3 EL mildes Rapsöl	Salz, weißer Pfeffer	

Das Kalbfleisch aus dem Kühlschrank holen und zusammen mit den anderen Zutaten für die Schnitzel bereitstellen.

Kartoffeln waschen und als Pellkartoffeln mit dem Kümmel, einer halbierten Knoblauchzehe und Salz aufsetzen und ca. 30 Minuten bissfest garen.

Parallel den Fond erwärmen, mit Salz, Pfeffer, Essig und den beiden Ölen als Salatdressing abschmecken.

Kartoffeln so heiß wie möglich pellen und direkt in die warme Marinade schneiden, alles ziehen lassen. Gurke längs halbieren, entkernen und in Scheiben schneiden, zu den Kartoffeln geben.

Fleischscheiben zwischen Frischhaltefolie legen und mit dem Fleischklopfer plätten. Die Scheiben salzen und pfeffern, leicht in Mehl wenden, durch verquirltes Ei (mit Mineralwasser aufschlagen) ziehen und dann in das Pankomehl legen und ohne Druck panieren.

Butterschmalz erhitzen und die Schnitzel von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Dann auf Küchentrepp legen.

Kartoffelsalat auf Tellern anrichten, die Schnitzel dazu geben und mit Zitronenscheibe, sowie Kapern und Sardelle garnieren.

Björn Freitag am 29. Februar 2020