

Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Salat und Pfifferlingen

Für 4 Personen

Für den Kartoffelsalat:

1 kg festk. Kartoffeln	Salz	1 rote Zwiebel
150 g Pfifferlinge	250 g grüner Spargel	350 ml Hühnerbrühe
Pfeffer	3 EL Weißweinessig	1-2 TL Dijon-Senf
Zucker	1 EL Petersilienblätter	3 Estragonblätter
1 EL Schnittlauchröllchen	3 EL braune Butter	

Für die Schnitzel:

2 Eier	1 EL Sahne	80 g doppelgriffiges Mehl
80 g Weißbrotbrösel	8 kleine Kalbsschnitzel	Öl
1 Spritzer Zitronensaft	Salz	Pfeffer
150 200 g Butterschmalz	4 Zitronenspalten	

Für den Kartoffelsalat die Kartoffeln waschen und in einem Topf in Salzwasser weich garen. Abgießen und kurz ausdampfen lassen, noch heiß pellen und in dünne Scheiben schneiden. Kartoffelscheiben in eine Schüssel geben und noch heiß weiter verarbeiten. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Pfifferlinge gründlich putzen, falls nötig, waschen und trocken tupfen. Den Spargel waschen, im unteren Drittel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Die Stangen schräg in etwa 2 cm breite Stücke schneiden.

Die Brühe erhitzen und in einem hohen Rührbecher mit Pfeffer, Essig und Senf verrühren, mit Salz und 1 Prise Zucker würzen und 1 Handvoll Kartoffelscheiben mit dem Stabmixer untermischen. Das Dressing nach und nach unter die übrigen Kartoffelscheiben mischen, bis die Flüssigkeit vollständig gebunden ist. Anschließend Zwiebel, Petersilie, Estragon und Schnittlauchröllchen unterrühren.

Den Spargel in einer Pfanne in der braunen Butter etwa 5 Minuten anbraten. Die Pilze dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Vom Herd nehmen, kurz abkühlen lassen und zum Kartoffelsalat geben.

Für die Schnitzel Eier und Sahne in einem tiefen Teller verquirlen.

Das Mehl ebenso wie die Weißbrotbrösel in tiefe Teller geben. Die Schnitzel zwischen zwei Lagen geölter Frischhaltefolie mit dem Plattireisen dünn klopfen, mit Zitronensaft besprenkeln und leicht salzen und pfeffern. Schnitzel zunächst im Mehl wenden, dabei überschüssiges Mehl abklopfen. Dann durch die Eiersahne ziehen und zuletzt in den Weißbrotbröseln wenden, ohne diese zu fest anzudrücken.

Das Butterschmalz in einer tiefen Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin bei mittlerer Hitze erst auf einer Seite goldbraun backen. Wenden, falls nötig, noch etwas Butterschmalz dazugeben und das Fett durch eine leichte Vor- und Rückbewegung der Pfanne über die Schnitzel schwappen lassen, sodass die Panade der Schnitzel sich wellenartig wölbt.

Zusätzlich kann man das heiße Fett noch mit einem Löffel über die Schnitzel gießen, bis sie schön goldbraun sind. Die Schnitzel herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Zum Servieren die Schnitzel auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit den Zitronenspalten garnieren. Den Kartoffelsalat daneben anrichten und nach Belieben Preiselbeeren dazu reichen.

Alfons Schuhbeck am 28. September 2020