

Wiener Schnitzel mit gekrütertem Kartoffel-Salat

Für das Pesto:

30 g gem. Kräuterblätter	50 g Petersilie)	Salz
1 EL geröst. Mandelblättchen	½1 kl. Knoblauchzehe (Scheiben)	1 Msp. fein gerieb. Ingwer
1 Msp. Zitronen-Abrieb	50 ml Hühnerbrühe	5 EL Öl

mildes Chilusalz

Für den Salat:

1 kg festk. Kartoffeln	Salz	1 kleine rote Zwiebel
350 ml Hühnerbrühe	3 EL Weißweinessig	12 TL Dijon-Senf
mildes Chilusalz	Zucker	2 Frühlingszwiebeln
2 Blätter Endiviensalat	5 Radieschen	

Für die Schnitzel:

2 Eier	1 EL Sahne	frisch gerieb. Muskatnuss
120 g Weißbrotbrösel	80 g Panko	80 g doppelgriffiges Mehl
8 kl. dünne Kalbsschnitzel	Salz	Pfeffer
150 g Butterschmalz	1 unbehandelte Zitrone	

Für das Pesto die Kräuter waschen und trocken tupfen. Die Petersilie waschen und in kochendem Salzwasser etwa 1 Minute blanchieren. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Mit den Händen das übrige Wasser ausdrücken und die Blätter klein schneiden.

Die übrigen Kräuter fein hacken. Petersilie und Kräuter mit Mandelblättchen, Knoblauch, Ingwer und Zitronenschale in den Blitzhacker geben. Brühe und Öl hinzufügen, alles mit Chilusalz würzen und zu einer feinkörnigen Paste pürieren.

Für den Salat die Kartoffeln waschen und mit Schale in Salzwasser etwa 40 Minuten weich garen. Abgießen, kurz ausdampfen lassen und möglichst heiß pellen. Die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben und noch heiß weiter verarbeiten.

Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Brühe erhitzen, mit Essig und Senf in einem hohen Rührbecher mischen, mit Chilusalz und 1 Prise Zucker würzen und 1 Handvoll Kartoffelscheiben mit dem Stabmixer untermixen. Das Dressing nach und nach unter die Kartoffelscheiben mischen, sodass die Flüssigkeit vollständig gebunden ist. Anschließend die Zwiebelwürfel mit etwa 3 EL Pesto (Rest anderweitig verwenden) untermischen und den Salat nochmals abschmecken.

Für die Schnitzel die Eier in einem tiefen Teller mit der Sahne verquirlen und mit 1 Prise Muskatnuss würzen. Weißbrotbrösel und Panko mischen und wie das Mehl ebenfalls in einen tiefen Teller geben.

Die Kalbsschnitzel mit etwas Wasser besprenkeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schnitzel nacheinander zuerst im Mehl wenden, dabei überschüssiges Mehl abklopfen. Dann durch die Eier-Sahne-Mischung ziehen und zuletzt in der Bröselmischung wenden, ohne diese zu fest anzudrücken.

Das Butterschmalz in einer tiefen Pfanne erhitzen und die panierten Schnitzel darin bei mittlerer Hitze zuerst auf einer Seite goldbraun backen. Dann wenden und, falls nötig, noch etwas Fett dazugeben. Das flüssige Schmalz durch leichte Vorwärts- und Rückwärtsbewegungen der Pfanne über die Schnitzel schwappen lassen, sodass sich die Panade der Schnitzel wellenartig wölbt. (Zusätzlich die Schnitzel nach Belieben mit einem Löffel heißem Schmalz begießen, bis sie schön goldbraun sind.) Die Schnitzel aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden.

Die Endivienblätter putzen, waschen, trocken schleudern und in $\frac{1}{2}$ cm breite Streifen schneiden. Die Radieschen putzen, waschen und in dünne Scheiben hobeln. Zum Servieren Frühlingszwiebeln, Endivienblätter und Radieschen unter den Kartoffelsalat heben. Die Zitrone heiß waschen, trocken abreiben und achteln. Die Schnitzel auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit den Zitronenachteln garnieren. Den Kartoffelsalat daneben anrichten.

Alfons Schuhbeck am 02. Februar 2021