

Kalb-Schnitzel mit Salat

Für 4 Personen:

Schnitzel:

4 Kalbsschnitzel	Mehl, Paniermehl	2 Eier
Butterschmalz	1 Zitrone	1 Glas Sardellen
1 Glas Kapern	Salz	Petersilie

Salat:

1 Kopf Grünen Salat	2 rote Spitzpaprika	1 Glas grüne Oliven
Einige Kapern	Olivenöl, Salz, Pfeffer	

Schnitzel:

Die Kalbsschnitzel plattieren und salzen.

Drei Teller vorbereiten, einen mit Mehl, einen mit Paniermehl und in dem letzten die Eier aufschlagen und mit der Gabel verquirlen.

Die Schnitzel zuerst von beiden Seiten mit Mehl bestreuen, danach durch das Ei ziehen und dann von beiden Seiten im Paniermehl wälzen. Sofort in die Pfanne mit dem heißen Butterschmalz legen und goldgelb kross braten.

Die Zitrone in Scheiben schneiden, auf das Schnitzel legen, mit Sardellen und Kapern verzieren. Petersilie darüberstreuen.

Salat:

Die Spitzpaprika der Länge nach vierteln und mit der Hautseite auf den Grill legen bis die Schale verbrannt ist. Die schwarze Schale kann nun sehr gut geschält werden. Die Paprika in unterschiedliche mundgerechte Stücke schneiden, zu dem grünen Salat in die Schüssel geben. Die Oliven vierteln und mit den Kapern in die Schüssel geben. Das Ganze mit Olivenöl anmachen, salzen, pfeffern.

Zu den panierten Schnitzeln reichen.

Björn Freitag am 08. November 2021