

# Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurken-Salat

**Für 4 Personen**

**Schnitzel:**

4 Kalbsschnitzel, à 180 g	Mehl	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
mehrere EL Gewürzgurkensud	1-2 EL weißer Balsamicoessig	5-6 EL Rapsöl
Meersalzflöckchen	und weißer Pfeffer	1 Bund krause Petersilie

**Garnitur:**

1 Zitrone	4 Sardellen	12 Kapern
4 TL Preiselbeermarmelade		

**Schnitzel:** Schnitzel mit etwas Salz und Pfeffer würzen und anschließend 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 vorsichtig kross braten.

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

Frühlingslauch in Ringe schneiden und 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, dabei gut durchrühren. Anschließend 3 Kartoffeln würfeln, in die Brühe geben, 4 EL Rapsöl, einige Spritzer Balsamico und mehrere EL Gurkenwasser hinzufügen und 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 und bei Bedarf noch einmal mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.

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

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

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

Björn Freitag am 26. November 2022