

# Kräuter-Lamm-Schnitzel mit Kartoffel-Gurken-Salat

**Für vier Personen**

**Für den Gurkensalat:**

600 g Kartoffeln, gekocht	1 Salatgurke	50 g Kürbiskerne
100 g Speck	2 Zwiebeln	50 g Butter
50 ml Weißweinessig	150 ml Brühe, kräftig	1 EL Senf, mittelscharf
30 ml Sonnenblumenöl	20 ml Kürbiskernöl	1 Bund Schnittlauch
Salz, Pfeffer		

**Für das Lammschnitzel:**

2 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin	6 Scheiben Toastbrot
800 g Lammlachs	150 g Butterschmalz	100 g Mehl
2 Eier	30 ml Sahne	Salz, Pfeffer

Für den Kartoffelsalat die Kartoffeln schälen, in drei Millimeter dicke Scheiben hobeln oder schneiden und in eine Schüssel geben. Die Gurke schälen, halbieren und die Kerne mit einem Löffel entfernen. Die Gurkenhälften in Scheiben schneiden und mit zwei Prisen Salz in einer Schüssel mischen. Die Kürbiskerne ohne Fett in einer Pfanne rösten. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Den Speck ebenfalls fein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen und den Speck darin goldbraun anbraten. Nun die Zwiebeln zugeben und drei Minuten andünsten. Mit Essig und Brühe ablöschen, Senf unterrühren und weitere drei Minuten bei reduzierter Hitze köcheln lassen. Dann das Sonnenblumenöl unter Rühren einlaufen lassen. Die heiße Marinade über die Kartoffelscheiben geben. Alles gut vermischen. Den Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kürbiskernöl, abgetropfte Gurkenscheiben und Kürbiskerne unterrühren und den Salat gut durchziehen lassen. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und unterrühren. Für das Lammschnitzel die Kräuter waschen, trockentupfen, Blättchen und Nadeln abzupfen und fein hacken. Die Sahne halbsteif schlagen und mit dem Ei und den Kräutern mischen. Das Toastbrot in einer Küchenmaschine fein mahlen. Das Fleisch in acht circa drei Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Diese zwischen einer geölten Klarsichtfolie flach klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Lammschnitzel mehlieren, durch die Ei-Sahne-Mischung ziehen und dann in den Bröseln panieren. In dem heißen Butterschmalz bei mittlerer Hitze goldgelb ausbacken. Das Kräuter-Schnitzel auf dem Kartoffel-Gurken-Salat anrichten.

Horst Lichter am 09. Februar 2013