

Hauchdünne Schnitzel mit Kartoffel-Radieschen-Salat

Für 4 Personen:

Für den Salat:

800 g Kartoffeln, festk.	Salz	1 rote Zwiebel
1 EL Rapsöl	200 ml Gemüsebrühe	3 EL Balsamico, hell
1 TL Senf	1 Prise Zucker	Pfeffer
16 Radieschen	4 Blätter Sauerampfer	4 EL Schmand
1 Beet Kresse		

Für die Schnitzel:

600 g Rinder-Hüfte	1 Stiel Thymian	1 Stiel Rosmarin
50 g Salz, grob	1 TL Pfefferkörner, schwarz	2 TL Rapsöl

Kartoffeln abbrausen und in Salzwasser ca. 15 Minuten garen, abgießen, ausdampfen lassen, Schale abziehen und in Scheiben schneiden.

Inzwischen die Zwiebel abziehen und fein würfeln.

Öl erhitzen. Zwiebel darin andünsten. Brühe und Essig unterrühren und ca. 2 Minuten köcheln lassen.

Brühe vom Herd nehmen. Senf und Zucker unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Kartoffeln mit der Brühe vorsichtig mischen und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Radieschen und Eiszapfen putzen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Sauerampferblätter in sehr feine Streifen schneiden. Mit dem Schmand unter den Salat mischen und erneut abschmecken.

Hüftfilet in dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben zwischen zwei Lagen Backpapier sehr flach klopfen (ca. 2-3 mm) bzw. mit einem Nudelholz ausrollen.

Thymianblättchen und Rosmarinnadeln von den Stielen zupfen. Mit Salz und Pfeffer mischen und mittelfein mörsern.

Fleischscheiben dünn mit Öl bestreichen und in einer Grillpfanne von beiden Seiten ca. 30 Sekunden braten.

Fleisch mit Salat anrichten. Kresse vom Beet schneiden, darüber streuen und sofort servieren.

Martin Gehrlein am 14. April 2020