

Süß-scharfes Kalb-Schnitzel mit Kartoffel-Feldsalat

Für zwei Personen

2 Kalbsschnitzel à 120 g	500 g vorw. festk. Kartoffeln	100 g Brioche, vom Vortag
2 Eier	150 g Feldsalat	1 Zwiebel
1 Zitrone	3 EL Gemüsefond	3 EL Pflanzenöl
3 EL weißer Balsamicoessig	2 EL Senf	50 g Mehl
150 g Butterschmalz	1 TL Chiliflocken	Zucker, Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln mit Schale in Salzwasser circa 20 Minuten garen. Brioche grob würfeln und fein zerkleinern. Die Eier in einem tiefen Teller aufschlagen, mit Chiliflocken und Paprikapulver würzen und verquirlen. Das Mehl und die Brioche-Brösel auf je einen flachen Teller geben. Die Schnitzel waschen, trocken tupfen und zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie platt klopfen. Salzen, pfeffern, in dem Mehl wenden, durch das Ei ziehen und mit den Bröseln panieren. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Den Feldsalat putzen, waschen und trocken schleudern. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Den Gemüsefond mit dem Öl, dem Essig und dem Senf verrühren, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Die Kartoffelscheiben, den Feldsalat und die Zwiebelwürfel vermengen und mit dem Dressing marinieren. Die süß-scharfen Kalbsschnitzel mit dem Kartoffelsalat auf einem Teller anrichten, mit der Zitrone garnieren und servieren.

Melanie Dobrick am 23. September 2013