

Kalb-Schnitzel mit gekrätuertem Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 Kalbschnitzel	2 Eier	25 g Mehl
100 g Semmelbrösel	Salz	Pfeffer

Für die Sauce:

1 Bund Kräuter	300 g Schmand	1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 TL mittelscharfer Senf	1 TL Chiliflocken
Pflanzenöl		

Für das Kartoffelpüree:

500 g mehligk. Kartoffeln	25 g Butter	125 ml Milch
1 Muskatnuss	$\frac{1}{2}$ TL feines Salz	

Für das Schnitzel:

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und zwischen 2 Folien mit wenig Öl plattklopfen. Aus Mehl, verquirltem Ei, Semmelbrösel eine Panierstraße bereitstellen. Das Fleisch würzen und dann in Mehl, Ei und Brösel panieren. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und jede Seite 1 $\frac{1}{2}$ Minuten goldgelb frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für die Sauce:

Zwiebel abziehen, halbieren, fein würfeln und mit etwas Öl in einer Pfanne andünsten. Grüne-Sauce-Kräuter abrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Schmand, gepressten Knoblauch und Senf kurz aufkochen und 5 Minuten leicht köcheln. Vom Herd nehmen, abkühlen lassen und die Hälfte der Kräuter zugeben.

Für das Kartoffelpüree:

Kartoffel schälen, abspülen und in Stücke schneiden, anschließend mit Wasser und Salz im Topf etwa 15 Minuten gar kochen lassen. In der Zwischenzeit Butter bei schwacher Hitze zerlassen und mit den Kräutern vermischen. Milch in einem kleinen Topf erhitzen. Die Kartoffeln abgießen und durch eine Kartoffelpresse geben. Kartoffelpüree mit der gekräturten Butter und der Milch vermengen. Mit Muskatnuss und Salz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Andrea Metz am 09. Juli 2018