

Frankfurter Schnitzel mit grüner Soße, Bratkartoffeln

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel à 120 g	2 Eier	500 g Butterschmalz
50 g griffiges Mehl	100 g Semmelbrösel	500 ml Neutrales Öl
Salz	Pfeffer	

Für die Bratkartoffeln:

4 mittelg. festk. Kartoffeln	50 g Speckwürfel	1 Zwiebel
1 Bund krause Petersilie	Butterschmalz	Öl, Salz, Pfeffer

Für die grüne Sauce:

1 Packung grüne Sauce	500 g Naturjoghurt	100 g Sauerrahm, 10% Fett
1 Zitrone	1 TL Senf	1 TL Zucker
Salz	Pfeffer	

Für das Schnitzel:

Die Schnitzel waschen und trocken tupfen. Zwischen zwei Klarsichtfolien platt klopfen. Salzen und pfeffern. Das Ei verquirlen.

Mehl, Ei und Semmelbrösel in jeweils eine Schale geben. Butterschmalz und Öl in einer Pfanne auf 170 Grad erhitzen.

Schnitzel mit Hilfe einer Sprühflasche mit Wasser besprühen und etwas salzen. Im Mehl wenden, durch die Eier ziehen und zum Schluss in den Semmelbröseln wälzen.

Schnitzel in die heiße Pfanne geben. Damit die Panade schön wellig wird, die Schnitzel immer wieder mit dem Öl übergießen, die Pfanne schwenken und mit Wasser besprühen.

Für die Bratkartoffeln:

Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und für fünf Minuten in eine Schüssel mit Wasser legen.

Zwiebel abziehen, in dünne Ringe schneiden und in einer kleinen Pfanne zusammen mit den Speckwürfeln in Öl anbraten. Zwiebeln und Speck erstmal zur Seite stellen.

Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und Kartoffeln darin 20 Minuten anbraten. Deckel für zehn Minuten auflegen und gelegentlich wenden.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Petersilie abbrausen, trockenschütteln, Blätter abzupfen und fein hacken.

Zwiebel-Speck-Mischung und Petersilie unter die Bratkartoffeln rühren.

Für die grüne Sauce:

Für die grüne Sauce Kräuter abbrausen, trockenschütteln und die Blätter abzupfen. Mit Sauerrahm, Salz, Pfeffer, Senf und Zucker in einen Fleischwolf geben und fein mixen. Danach mit Joghurt und ausgepresstem Zitronensaft abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Hinweis:

Eine Packung grüne Soße enthält 7 frische Kräuter, nämlich Borretsch, Kerbel, Kresse, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer Schnittlauch.

Klaus Jourdan am 28. Juni 2021