

Kalb-Schnitzel im Parmesan-Mantel mit Kartoffel-Salat

Für 2 Personen

2 Kalbschnitzel	500 g Kartoffeln, fest	100 g Semmelbrösel
1 Biozitrone	2 Eier	1 rote Zwiebel
2 EL Kapern	6 Kapernäpfel	6 getrocknete Tomaten
10 grüne Oliven	10 schwarze Oliven	1 Bund glatte Petersilie
200 g Parmesan	125 g Butterschmalz	2 EL Dijon-Senf
100 ml süße Sahne	50 g Butter	100 ml Geflügelfond
100 ml Olivenöl	100 ml Sonnenblumenöl	50 ml Weißer Balsamico-Essig
50 ml Weißweinessig	Mehl	Pfeffer
Meersalz		

Wasser in einem Topf erhitzen. Die Butter in den Topf geben und die Kartoffeln ungeschält darin garen. Den Geflügelfond in einem weiteren Topf erhitzen. Die rote Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Die Petersilie fein hacken. Die Zwiebelwürfel und die Petersilie in den Geflügelfond geben und köcheln. Den weißen Balsamico und den Weißweinessig, den groben Senf und Sonnenblumenöl verrühren. Die getrockneten Tomaten in Streifen schneiden. Die Oliven und die Kapern vierteln und mit den Tomaten vermengen. Die Kartoffeln pellen und in dünne Scheiben schneiden. Mit Meersalz und Pfeffer würzen, in die Brühe geben und fünf Minuten ziehen. Die Marinade und die Tomaten, Oliven und Kapern zufügen und vermischen. Das Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen und in Medaillons schneiden. Die Schnitzel auf eine gütige Frischhaltefolie legen und plattieren. Das Ei in einem Teller verquirlen. Die Sahne leicht anschlagen und zu dem Ei geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Parmesan reiben und zusammen mit dem Semmelbrösel zu dem Ei geben. Die Schnitzel in Mehl und anschließend in der Parmesan-Ei-Mischung wenden. In einer großen Pfanne das Butterschmalz erhitzen und die Schnitzel darin anbraten. Anschließend das Schnitzel auf einem Teller anrichten und den Kartoffelsalat dazu geben. Mit Petersilie und den Kapernäpfeln garnieren.

Hildegard Gerecke am 28. Juni 2010