

Wiener Schnitzel mit Petersilien-Kartoffeln, Feld-Salat

Für 2 Personen

2 Kalbsschnitzel, a 180 g	6 festk. Kartoffeln, klein	1 Birne
1 unbehandelte Zitrone	150 g Feldsalat	200 g Semmelbrösel
60 g doppelgriffiges Mehl	400 g Schweineschmalz	2 Eier
1 EL Preiselbeeren	1 TL Honig	1 TL milder Senf
100 ml Sahne	2 EL Weißweinessig	2 EL Sonnenblumenöl
2 EL Kürbiskernöl	0,5 Bund glatte Petersilie	schwarzer Pfeffer
Salz		

Die Kartoffeln waschen, schälen und in Salzwasser gar kochen. Den Feldsalat zupfen, waschen und trocken schleudern. Den Weißweinessig, das Sonnenblumen- und das Kürbiskernöl, den Senf und den Honig vermengen. Anschließend das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken und über den Salat geben. Die Sahne steif schlagen und einen Esslöffel der geschlagenen Sahne mit den Eiern verquirlen. Die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Schnitzel in dem Mehl wenden, durch die Ei-Sahne-Masse ziehen und im Paniermehl wenden. Die Zitrone halbieren und auspressen. Das Schweineschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel goldbraun ausbacken. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Die Kartoffeln abgießen. Die Petersilie zupfen, fein hacken und über die Kartoffeln geben. Die Birne schälen, vom Kerngehäuse und dem Strunk befreien und halbieren. Eine Hälfte mit den Preiselbeeren garnieren. Das Wiener Schnitzel mit den Petersilienkartoffeln und dem Feldsalat auf Tellern anrichten, mit der Preiselbeer- Birne garnieren und servieren.

Peter Starka am 15. Juni 2011