

Wiener Schnitzel mit Speck-Bratkartoffeln

Für zwei Personen

2 Kalbsschnitzel à 250 g	300 g festk. Kartoffeln	30 g durchwachsener Speck
1 eingelegte Sardelle	40 g Zwiebeln	1 unbehandelte Zitrone
2 EL Kapern	1 Ei	20 g Schlagsahne
25 g Mehl	75 g Semmelbrösel	75 g Butterschmalz
70 g kalte Butter	1 TL gemahlener Kümmel	1 TL edelsüßes Paprikapulver
1/2 Bund glatte Petersilie	Pflanzenöl	Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Die Kartoffeln schälen, in 1/2 Zentimeter dicke Scheiben schneiden, waschen, abtropfen lassen und gut trocken tupfen. Den Speck in Würfel schneiden. Die Zwiebeln abziehen und in Streifen schneiden. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Kartoffelscheiben von beiden Seiten anbraten, bis sie goldbraun sind. Den Speck dazugeben und unter häufigem Wenden anbräunen lassen. Die Zwiebelstreifen hinzufügen und ebenfalls kurz anbraten. das Ganze mit dem Kümmel, dem Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken und untermischen. 20 Gramm der kalten Butter in Würfel schneiden, dazugeben, die Kartoffeln damit glasieren und warm halten. Die Petersilienblätter abzupfen und etwa einen Esslöffel klein hacken und über die Kartoffeln geben. Zwei Lagen Frischhaltefolien mit Olivenöl bestreichen. Die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen, dazwischen legen und mit einem Plattiereisen sehr dünn klopfen. Die Folien entfernen und die Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ei und die Sahne verrühren. Die Schnitzel zuerst in Mehl wenden, dann durch die Eiermischung ziehen und zuletzt in den Semmelbröseln wenden. Die Panade leicht andrücken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin zugedeckt etwa zwei Minuten braten. Die Schnitzel vorsichtig wenden, die restliche Butter in die Pfanne geben und die Schnitzel noch weitere drei Minuten braten. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Zitrone in Spalten schneiden. Die Wiener Schnitzel mit den Speck-Bratkartoffeln auf Tellern anrichten und mit den Zitronenspalten, den Kapern und der Sardelle garnieren.

Jürgen Kobusch am 27. Februar 2012