

Wiener Schnitzel, Petersilien-Kartoffeln, Gurken-Salat

Für zwei Personen

2 Kalbschnitzel à 160 g	5 festk. Kartoffeln	1 Gurke
1 Zitrone	1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
3 Eier	1 Bund Petersilie	1 Bund Liebstöckel
125 g Butterschmalz	25 ml Schlagsahne	2 EL Dijon-Senf
2 EL Apfelessig	2 EL Pflanzenöl	1 TL geriebener Kümmel
200 g Semmelbrösel	1 Prise Muskatnuss	50 g Butter
schwarzer Pfeffer, Salz		

Den Backofen auf 175 Ober-/ Unterhitze Grad vorheizen. Die Kartoffeln schälen, waschen, in einen Topf mit Salzwasser geben und 20 Minuten kochen lassen. Die Kalbschnitzel waschen und trocken tupfen, anschließend an den Rändern leicht einschneiden. Die Schnitzel mit Klarsichtfolie bedecken, plattieren und anschließend beidseitig mit Salz würzen. Die Eier und die Sahne mit einer Gabel leicht verschlagen. Die Kalbschnitzel in Mehl beidseitig wenden, durch die Eier ziehen und danach in Semmelbrösel wenden. Die Schnitzel leicht abschütteln und die überschüssigen Brösel entfernen. Das Wasser aus dem Topf mit den Kartoffeln abgießen. Die Butter in einer Pfanne zerlassen. Die Petersilie klein schneiden. Die Kartoffeln in der Butter schwenken und die Petersilie dazugeben. Reichlich Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Schnitzel in das heiße Fett legen und unter wiederholten Schwingen der Pfanne bräunen, wenden und von der anderen Seite fertig backen. Anschließend aus der Pfanne heben. Die Gurke schälen und in Scheiben hobeln. Den Apfelessig, das Pflanzenöl, und den Dijon-Senf verrühren. Den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Den Liebstöckel klein schneiden. Den Liebstöckel und den Knoblauch zu der Vinaigrette geben und mit etwas Zitronenabrieb abschmecken. Die Schnitzel abtropfen lassen, mit Küchenkrepp das überschüssige Fett abtupfen. Das Wiener Schnitzel auf einem Teller die Petersilienkartoffeln und den Gurkensalat dazugeben und servieren.

Christian Sattelberger am 14. Mai 2012