

Scharfes Wiener Schnitzel mit Spargel-Salat und Risi bisi

Für zwei Personen

2 Kalbschnitzel, à 200 g	200 g Langkornreis	500 g Spargel
150 g Kaiserschoten	150 g Erbsen, tiefgekühlt	2 Zitronen
2 Eier	50 g Wasabi	400 g Pankomehl
150 g glattes Mehl	200 g Butter	100 ml Milch
100 ml Sahne	100 ml Weißweinessig	3 TL Sonnenblumenöl
Butterschmalz, Zucker	Salz, schwarzer Pfeffer	

Eine Pfanne mit reichlich Butterschmalz erhitzen. Die Kalbsschnitzel waschen und trocken tupfen. Anschließend mit dem Plattierer dünn schlagen. Das Mehl in einen tiefen Teller geben. Die Eier mit der Milch, der Sahne, dem Wasabi, einem Teelöffel Sonnenblumenöl und einer Prise Salz vermischen. Das Pankomehl in einen tiefen Teller geben. Die Schnitzel von beiden Seiten salzen. Anschließend erst im Mehl, dann in der Eiermischung und danach im Pankomehl wenden. Die panierten Kalbsschnitzel in die Pfanne mit heißem Butterschmalz geben und ausbacken. Danach auf Küchenkrepp entfetten. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und die Erbsen darin gar kochen. Einen Topf mit 100 Gramm Butter erhitzen. Den Reis darin kurz anschwitzen, das Ganze mit Wasser aufgießen, fertig garen und ausdünsten lassen. Sobald die Erbsen gar sind, abgießen und unter den Reis mischen. Das fertige Risi e bisi mit Salz abschmecken. Eine weitere Pfanne mit 50 Gramm Butter erhitzen. Den Spargel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Kaiserschoten waschen und ebenfalls in dünne Streifen schneiden. Die Zitrone teilen und auspressen. Beides in den Topf geben und kurz in der heißen Butter anbraten und die restliche Butter dazugeben. Danach mit dem Zitronensaft beträufeln und mit etwas Sonnenblumenöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schnitzel mit einer Zitronenscheibe garnieren und zusammen mit dem Spargel und dem Risi e bisi anrichten und servieren.

Peter Tscherwizek am 16. Juli 2012