

Kalb-Schnitzel mit Bratkartoffeln und Champignons

Für zwei Personen

2 Kalbsschnitzel, à 200 g	8 festk. Kartoffeln	300 g braune Champignons
4 Knoblauchzehen	2 Zwiebeln	1 Bund Schnittlauch
1 Zitrone	4 Eier	250 ml Sahne
100 ml Mineralwasser	400 g Gänseschmalz	250 g Paniermehl
200 g Mehl	150 ml Pflanzenöl	Paprikapulver, edelsüß
weißer Pfeffer, Salz	schwarzer Pfeffer	

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in einer ausreichenden Menge Salzwasser gar kochen. Die Pilze putzen, die Zwiebeln sowie die Knoblauchzehen abziehen und beide fein hacken. Das Gänseschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Pilze zusammen mit den Zwiebeln und dem Knoblauch darin anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sahne unter die Pilze rühren und gegebenenfalls nachwürzen. Die Eier mit etwas Mineralwasser und der Sahne verquirlen, Mehl und Paniermehl jeweils auf einen Teller. Die Kalbsschnitzel platinieren, mit Salz, weißem Pfeffer und etwas Paprika würzen. Anschließend panieren und in einer Pfanne mit etwas Gänseschmalz von beiden Seiten goldbraun braten. Die Kartoffeln abgießen und in einer weiteren Pfanne in etwas Gänseschmalz knusprig braten. Die Bratkartoffeln zusammen mit dem Schnitzel und den Pilzen auf einem Teller anrichten und servieren.

Volker Schneewolf am 10. März 2014