

Bayerisches Kalb-Schnitzel mit Kartoffel-Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel, à 150 g

1 EL Sahnemeerrettich

150 g Butterschmalz

1 Ei

100 g Laugenbrösel

1 Zitrone

2 EL süßer Senf

100 g Mehl

Salz, Pfeffer

Für den Kartoffel-Gurken-Salat:

400g festk. Kartoffeln

1 Bund Schnittlauch

2 EL Sonnenblumenöl

1 rote Zwiebel

10 ml Weißweinessig

Salz, Pfeffer

1 Salatgurke

250 ml Rinderfond

Einen Topf mit Salzwasser erhitzen und die Kartoffeln mit Schale darin bissfest garen. Für die Schnitzel eine Pfanne mit dem Butterschmalz erhitzen. Die Kalbsschnitzel mit dem Fleischklopper dünn klopfen, salzen und pfeffern. Von beiden Seiten mit Senf und Meerrettich bestreichen. Mit Mehl, Ei und Bröseln der Laugenstange panieren und in der Pfanne ausbacken. Für den Salat die Kartoffeln abschrecken, schälen und in Scheiben schneiden. Die rote Zwiebel fein würfeln und zu den Kartoffelscheiben geben. Den Rinderfond erwärmen und den Weißweinessig und das Sonnenblumenöl dazugeben. Mit Pfeffer und Salz würzen, über die Kartoffeln geben und kurz ziehen lassen. Eventuell überschüssige Brühe abgießen und eine halbe Salatgurke zu den Kartoffeln hobeln. Die restliche Gurke anderweitig verwenden. Den Schnittlauch grob hacken und den Salat damit garnieren. Die Zitrone halbieren und auspressen. Das Bayerische Kalbsschnitzel mit Kartoffel-Gurken-Salat auf Tellern anrichten, das Schnitzel mit ein wenig Zitronensaft beträufeln und servieren.

Kurt Nowak am 15. Dezember 2014