

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Blattsalat

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 dünne Kalbsschnitzel à 150 g	2 Eier	50 ml Milch
6 EL Mehl	6 EL Semmelbrösel	3 EL Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für die Bratkartoffeln:

3 große festk. Kartoffeln	2 EL Butterschmalz	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für den Blattsalat:

200 g gemischte Blattsalate	100 g Radieschen	1 Salatgurke
-----------------------------	------------------	--------------

Für das Dressing:

1 Frühlingszwiebel	1 Knoblauchzehe	4 Zweige Dill
3 Zweige Estragon	2 EL Weißweinessig	2 EL Apfelessig
3 EL Apfelsaft	2 EL flüssiger Honig	2 TL scharfer Senf
2 EL Sonnenblumenöl	2 EL Rapsöl	Salz, Pfeffer

Für das Schnitzel:

Die Kalbsschnitzel waschen, trockentupfen und zwischen Klarsichtfolie platt klopfen. Eier aufschlagen und mit Milch verquirlen. Schnitzel in Mehl wenden und abklopfen. Durch die Eier-Milch-Mischung ziehen und anschließend in den Bröseln wenden. Panade gut andrücken.

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Schnitzel hineinlegen und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun anbraten. Gelegentlich immer wieder mit heißem Fett übergießen. Wiener Schnitzel auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Bratkartoffeln:

Kartoffeln schälen, waschen und in Scheiben schneiden und in einem Topf mit Salzwasser 5-7 Minuten vorgaren. Butterschmalz in eine Pfanne geben, Kartoffeln hinzufügen und von allen Seiten scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für den Blattsalat:

Salate waschen und trockenschleudern. Radieschen und Gurke waschen.

Radieschen in feine Scheiben schneiden, Gurken würfeln. Salat und Gemüse durchmischen und Dressing unterheben.

Für das Dressing:

Essigsorten zusammen mit Apfelsaft, Honig und Senf vermischen. Öl hinzufügen. Dill und Estragon abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zwiebel abziehen und fein hacken. Beides unter das Dressing rühren.

Knoblauch abziehen, sehr fein hacken und ebenfalls unter das Dressing geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Florian Schröder am 23. August 2018