

Wiener Schnitzel, Kartoffel-Gurken-Salat, Preiselbeeren

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel à 120 g	2 Eier	25 g Mehl, doppelgriffig
75 g Semmelbrösel	100 g Butterschmalz	1 L neutrales Öl
Salz	Pfeffer	

Für den Kartoffel-Gurkensalat:

350 kg festk. Kartoffeln	$\frac{1}{4}$ Salatgurke	1,5 Radieschen
1 kleine rote Zwiebel	$\frac{1}{2}$ EL Dijonsenf	100 g Butter
300 ml Gemüsefond	1 EL Weinessig	1 EL Schnittlauchstifte
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Preiselbeeren:

200 g Preiselbeeren	1 Zitrone	60 ml Rotwein
100 g Kristallzucker		

Für das Schnitzel:

Die Schnitzel waschen, trockentupfen und zwischen zwei Klarsichtfolien plattklopfen. Salzen und pfeffern.

Aus Mehl, verquirlten Eiern und Semmelbröseln eine Panierstraße bereitstellen. Das Schnitzel zunächst nass machen und daraufhin erst in Mehl, dann im Ei und in den Bröseln panieren.

Butterschmalz und Öl in einer Pfanne erhitzen. Schnitzel in der Pfanne von jeder Seite etwa 1 $\frac{1}{2}$ Minuten goldgelb frittieren. Auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Für den Kartoffel-Gurkensalat:

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und Kartoffeln darin weichkochen. Wasser abgießen, Kartoffeln möglichst heiß schälen, in ca.

0,5 cm dicke Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Gurke schälen, von Enden befreien und hobeln. Radieschen putzen, waschen und hobeln.

Zwiebel abziehen, in Würfel schneiden und in einer Pfanne im Fond glasig andünsten, bis sie weich sind. Heißen Fond mit Essig, Senf und einigen gekochten Kartoffelscheiben vermischen und nach und nach unter die Kartoffelscheiben ziehen.

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und klein schneiden. Aus der Butter braune Butter herstellen. Gurkenscheiben mit Radieschen, Schnittlauch und den Zwiebelwürfeln zu den Kartoffeln geben, braune Butter hinzufügen und alles mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Für die Preiselbeeren:

Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Rotwein in einen Topf geben, Zucker hinzufügen und etwa 15 Minuten bei hoher Temperatur einkochen lassen. Dabei gelegentlich umrühren. Preiselbeeren waschen, in den Topf geben und die Temperatur zurückdrehen. Nach etwa 10 Minuten bei kleiner Flamme köcheln lassen. Hin und wieder umrühren und den Zitronensaft untermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Schwindt am 17. Mai 2021