

# Kalb-Schnitzel, Meerrettich-Panierung, Bratkartoffeln

## Für zwei Personen

### Für das Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel à 130 g	2 cm frischen Meerrettich	2 Eier
100 g Weizenmehl	100 g Paniermehl	150 ml Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

### Für den Kräuterquark:

250 g Quark	125 g Naturjogurt	1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Zitrone, davon Saft	3 Halme Schnittlauch
3 Zweige glatte Petersilie	Salz	Pfeffer

### Für die Bratkartoffeln:

6-8 Kartoffeln	1-2 Zwiebeln	100 g Speck
2 Zweige glatte Petersilie	Pflanzenöl	Muskatnuss, Salz, Pfeffer

### Für den Salat:

200 g Blattsalat	6 Radieschen	$\frac{1}{2}$ Zitrone, davon Saft
1 TL Senf	30 ml Balsamicoessig	50 ml Olivenöl
Zucker	Salz	Pfeffer

### Für das Schnitzel:

Das Fleisch waschen und trocken tupfen. In den Gefrierbeutel legen und von innen nach außen mit der glatten Seite des Klopfers platt klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Panierstraße vorbereiten. Dafür eine Schale mit Mehl, eine weitere aus verquirltem Ei mit geraspeltetem Meerrettich und eine dritte Schale mit Paniermehl vorbereiten. Schnitzel in dieser Reihenfolge nacheinander in den Schalen wenden und in heißem Öl goldgelb braten.

### Für den Kräuterquark:

Kräuter kleinschneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen, klein schneiden, und in der Schüssel mit den Kräutern, Quark, Joghurt und ausgepresstem Zitronensaft verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kühl stellen.

### Für die Bratkartoffeln:

Kartoffeln schälen, kalt abspülen und ins kalte Wasser legen. Danach in einem Topf in kochendem Salzwasser garen.

Kartoffeln in Scheiben schneiden, Zwiebel abziehen und würfeln und mit gewürfeltem Speck zusammen in Öl anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Petersilie hacken und darüber streuen.

### Für den Salat:

Balsamico mit dem Senf glatt rühren, langsam das Olivenöl einfließen lassen, mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker und ausgepresstem Zitronensaft abschmecken.

Blattsalat waschen, trocken tupfen und in einer Schüssel kleinzupfen.

Radieschen waschen, in Scheiben schneiden und zum Salat geben. Das Dressing erst unmittelbar vor dem Servieren über den Salat geben und marinieren.

Fanny Sternitzki am 17. Juli 2023