

# Wiener Schnitzel mit lauwarmem Kartoffel-Salat

## Für zwei Personen

### Für das Wiener Schnitzel:

2 dünne Kalbsschnitzel à 180 g	2 Eier	50 ml Sahne
800 g Butterschmalz	100 g Mehl, Typ 405	100 g Semmelbrösel
1 EL Zucker	Salz	Pfeffer

### Für den Kartoffelsalat:

5 festk. Kartoffeln	1 Salatgurke	2 Schalotten
200 ml Gemüsesfond	2 TL mittelscharfer Senf	20 ml Apfelessig
1 Bund Schnittlauch	1 Prise Zucker	3 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

### Für die Preiselbeermarmelade:

100 g TK-Preiselbeeren	1 Orange, Abrieb, Saft	50 ml trockener Rotwein
20 g Zucker	1 Zimtstange	

### Für die Garnitur:

1 Zitrone	4 Sardellen	1 EL Kapern
-----------	-------------	-------------

### Für das Wiener Schnitzel:

Die Schnitzel dünn klopfen. Mit etwas Wasser bespritzen und von beiden Seiten salzen und pfeffern. Eine Panierstraße mit Mehl, verquirltem Ei mit Sahne und Semmelbröseln aufbauen und Schnitzel darin panieren.

Panierung mit der Rückseite einer Gabel behutsam andrücken. In einer großen Pfanne Butterschmalz schmelzen lassen, so dass die Schnitzel gut schwimmen können. Schnitzel erst einlegen, wenn das Fett heiß ist.

Pro Seite etwa 2-4 Minuten goldbraun backen. Pfanne immer schwenken und Schnitzel mit Schmalz bedecken damit die Panierung souffliert.

Schnitzel auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

### Für den Kartoffelsalat:

Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. In feine Scheiben schneiden. Fond erhitzen. Schalotten fein hacken und im Fond garen.

Sud in eine Schüssel geben. Zucker, Senf, Öl und Apfelessig einrühren.

Kartoffeln hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gurken fein hobeln und unterheben. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und darüber streuen.

### Für die Preiselbeermarmelade:

Preiselbeeren, mit 100 ml Wasser, Zucker und Zimtstange aufkochen. Mit Rotwein ablöschen. Orange heiß abwaschen. Einen Teil der Schale abreiben und Saft auspressen. Preiselbeeren damit abschmecken. Alles nochmal 5 Minuten köcheln lassen.

### Für die Garnitur:

Zitrone vierteln. Sardellen und Kapern auf das Schnitzel drapieren.

Volker Bettin am 26. Oktober 2023