

# Wiener Schnitzel, Kart. - Möhren - Stampf, Gurken - Salat

**Für zwei Personen**

**Für die Wiener Schnitzel:**

2 Kalbschnitzel	2 Eier	Butterschmalz
Mehl	Semmelbrösel	Salz, Pfeffer

**Für den Stampf:**

400 g mehligk. Kartoffeln	200 g Möhren	1 Schalotte
80 g Butter	250 g Sahne	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

**Für den Gurkensalat:**

1 Salatgurke	1 Zitrone, Saft	200 g saure Sahne
2 EL Apfelessig	2 TL Senf	3 Zweige Dill
$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	1 EL neutrales Pflanzenöl	Zucker, Salz, Pfeffer

**Für die Garnitur:**

4 Anchovis	1 EL Kapern	1 Zitrone
2 Zweige krause Petersilie		

**Für die Wiener Schnitzel:**

Die Schnitzel waschen, trockentupfen und zwischen zwei Frischhaltefolien plattklopfen. Aus Mehl, verquirlten Eiern und Semmelbröseln eine Panierstraße bereitstellen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend zunächst in Mehl, dann im Ei und in den Bröseln panieren. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Schnitzel in der Pfanne von jeder Seite etwa 1  $\frac{1}{2}$  Minuten goldgelb frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

**Für den Stampf:**

Kartoffeln und Karotten schälen und in grobe Stücke schneiden. In Salzwasser weichkochen. Schalotte abziehen, fein würfeln und in etwas Butter glasig dünsten. Das Gemüse abgießen. Nun die Kartoffeln und Karotten mit einem Kartoffelstampfer zu einem Brei stampfen, dabei gedünstete Schalotten, Butter und Sahne unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und den Stampf damit garnieren.

**Für den Gurkensalat:**

Eine Prise Zucker, Saure Sahne, Senf, Öl, Essig und etwas Zitronensaft vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kräuter fein schneiden und in das Dressing rühren. Gurke waschen, trockentupfen, fein hobeln und mit dem Dressing vermischen.

**Für die Garnitur:**

Zitrone in Scheiben schneiden. Petersilie zupfen. Anchovis zusammenrollen. Kapern abtropfen lassen. Alles für die Garnitur verwenden.

Ramona Pinsenschaum am 24. Juni 2024