

# Kalb-Schnitzel, Petersilienkartoffeln, Brokkoli

## Für zwei Personen

### Für das Fleisch:

2 Kalbsschnitzel	2 Eier	Butterschmalz
5 EL Mehl	150 g Paniermehl	Salz

### Für den Brokkoli:

200 g Brokkoli	1 Ei	20 ml Milch
2 EL Mehl	50 g Semmelbrösel	Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

### Für die Kartoffeln:

400 g festk. Kartoffeln	1 Zitrone	25 g Butter
$\frac{1}{4}$ Bund Petersilie	Salz	

### Für die Zitronen-Mayonnaise:

1 Zitrone, Saft, Abrieb	1 Ei	1 TL Dijonsenf
1 EL Rotweinessig	300 ml Sonnenblumenöl	1 TL Zucker
$\frac{1}{2}$ TL Salz	1 Prise Pfeffer	

### Für den Salat:

$\frac{1}{2}$ Eisbergsalat	1 Zitrone, Saft	250 g Joghurt, 10% Fett
$\frac{1}{2}$ TL Dijonsenf	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	1 EL Olivenöl
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

### Für die Brösel:

3 EL Butter	100 g Panko	
-------------	-------------	--

## Für das Fleisch:

Das Fleisch plattieren und mit Salz würzen.

Eier in einem tiefen Teller verquirlen. Mehl in einen zweiten Teller geben und Paniermehl in einen dritten. Fleisch erst durch Mehl, dann durch Ei und zum Schluss durch Paniermehl ziehen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin goldbraun braten. Anschließend auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

## Für den Brokkoli:

Brokkoli gründlich waschen und in Röschen zerteilen. Salzwasser in einem Topf erhitzen und die Röschen 4 Minuten blanchieren. Danach abkühlen lassen.

Eier mit Salz, Pfeffer und Milch verquirlen. Das Mehl und Semmelbrösel jeweils in einen tiefen Teller geben. Brokkoli zuerst in Mehl, dann im Ei und zuletzt in den Bröseln wälzen. Auf ein Küchenpapier auslegen.

Das Öl in einer Fritteuse erhitzen und den Brokkoli schwimmend im heißen Öl goldbraun ausbacken. Anschließend auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

## Für die Kartoffeln:

Kartoffeln schälen, waschen und in einem Topf mit ausreichend leicht gesalzenem Wasser 20-25 Minuten bei mittlerer Hitze garkochen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und sehr fein schneiden. Zitrone heiß abspülen, trocken tupfen und die Schale abreiben. Butter mit etwas Kochwasser der Kartoffeln in einem Topf bei mittlerer Hitze zerlassen.

Petersilie und Zitronenabrieb zugeben und verrühren. Butter-Mischung vom Herd ziehen. Kartoffeln abgießen und mit der Butter-Mischung und einer kräftigen Prise Salz vermengen.

**Für die Zitronen-Mayonnaise:**

Ei, Senf, Essig, Salz, Pfeffer und Zucker 1 Minute schlagen, bis eine dicke, cremige Masse entstanden ist. Das Öl in ein Kännchen mit Gießer geben. Das Öl tropfenweise unterrühren, bis die Mischung dicker wird.

Das restliche Öl in einem dünnen Strahl zugießen und stetig rühren, bis die Mayonnaise dick und glänzend ist. Anschließend die Schale und den Saft einer Zitrone unterrühren.

**Für den Salat:**

Salat zerteilen, in mundgerechte Stücke zupfen, die Blätter gut waschen und abtropfen lassen.

Joghurt, Zitronensaft und Olivenöl gut vermischen und mit Senf, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Dressing kurz vor dem Servieren mit dem Salat gut vermischen und mit frisch geschnittenem Schnittlauch garnieren.

**Für die Brösel:**

Butter in einer Pfanne schmelzen lassen, Panko dazu geben und knusprig werden lassen. Anschließend auf einem Küchenpapier geben.

Auf dem Salat anrichten.

Cindy Palme am 06. Februar 2025