

Gefülltes Salzburger Schnitzel mit Petersilienkartoffeln

Für zwei Personen

Für das Salzburger Schnitzel:

2 dicke Kalb-Schnitzel à 200 g Salz Pfeffer

Für die Füllung:

100 g Bauchspeck	250 g Champignons	1 Zwiebel
100 g Emmentaler	Öl	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
Salz	Pfeffer	

Zur Fertigstellung:

3 Eier	Butterschmalz	Rapsöl
150 g griffiges Mehl	200 g Semmelbrösel	

Für die Kartoffel:

400 g festk. Kartoffeln	2 EL Butterschmalz	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
Salz	Pfeffer	

Für den Salat:

$\frac{1}{2}$ Gurke	1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft
3 EL Sauerrahm	100 ml weißer Balsamico	100 ml Olivenöl
$\frac{1}{4}$ Bund Dill	1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Zitrone, Scheiben	4 EL Preiselbeeren	
---------------------------------	--------------------	--

Für das Salzburger Schnitzel:

Den Backofen auf 70 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kalbsschnitzel trocken tupfen und der Länge nach aufschneiden, dabei nicht ganz durchtrennen (Schmetterlingsschnitt). Schnitzel zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie legen und mit einem Fleischklopfer auf 0,5 cm plattieren. Schnitzel auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Füllung:

Zwiebel abziehen. Zwiebel und Champignons klein schneiden und in einer Pfanne in etwas Öl kurz anbraten. Petersilie waschen, trockenwedeln, hacken und mit in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, kurz auskühlen lassen. Speck und Käse in je eine Fleischtasche geben. Die Pilz-Füllung darüber geben, sodass möglichst nichts übersteht. Tasche zuklappen und Enden zusammendrücken. Nach Bedarf mit Zahnstochern oder Rouladen-Nadeln fixieren.

Zur Fertigstellung:

Eine Panierstraße aus verquirltem Ei, Mehl und Semmelbröseln aufstellen und die Schnitzel darin panieren.

Rapsöl mit zwei bis drei Esslöffeln Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Die Schnitzel von jeder Seite 5-6 Minuten goldbraun und knusprig soufflieren. Schnitzel auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.

Schnitzel vor dem Servieren in zwei Hälften teilen.

Für die Petersilienkartoffel:

Kartoffeln ungeschält in einem Topf mit Salzwasser kochen, bis diese gar sind. Kartoffeln schälen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin kurz schwenken.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie waschen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Grob hacken und über die Kartoffeln streuen.

Für den Rahm-Gurkensalat:

Gurken schälen und in Scheiben hobeln. In eine Schüssel geben und gut salzen. Kurz ziehen lassen und danach die Gurken gut ausdrücken.

Dill waschen, trockenwedeln und fein hacken. Knoblauch abziehen und fein hacken. Für das Dressing Sauerrahm, Essig, Öl, Dill und den abgezogenen, gehackten Knoblauch vermischen und mit den Gurkenscheiben vermengen. Mit einem Spritzer Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Ziehen lassen.

Für die Garnitur:

Zitrone in Scheiben schneiden.

Die Salzburger Schnitzel zusammen mit den Petersilienkartoffeln sowie einer Zitronenscheibe und Preiselbeeren servieren. Rahm-Gurkensalat in kleinen Schüsseln dazu reichen.

David Kruselburger am 11. August 2025