

Wiener Schnitzel, Mayonnaise, Kartoffel-Salat

Für zwei Personen

Für die Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel, à 120 g	1 Ei	150 g Butterschmalz
50 ml Sahne	100 g Mehl	150 g Semmelbröseln
Salz	Pfeffer	

Für Kartoffelsalat:

300 g kl. festk. Kartoffeln	1 Zwiebel	100 ml Rinderfond
100 ml weißer Balsamico	50 ml Sonnenblumenöl	1 Bund Schnittlauch
2 EL Zucker	1 EL Salz	

Für die Mayonnaise:

1 Zitrone, Abrieb	3 Eier	300 ml neutrales Öl
1 TL Cayennepfeffer	Salz	

Für die Garnitur:

1 Zitrone, Frucht	krause Petersilie
-------------------	-------------------

Für die Schnitzel:

Die Schnitzel klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Panierstraße aus verquirltem Ei mit Sahne, Mehl und Semmelbrösel herstellen und Schnitzel erst im Mehl, dann in Eimasse und anschließend durch die Semmelbrösel ziehen.

Schnitzel in einer Pfanne in heißem Butterschmalz unter ständiger Bewegung goldbraun frittieren und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für Kartoffelsalat:

Kartoffeln schälen, halbieren und in Salzwasser garkochen. Zwiebel abziehen und fein schneiden. Fond, Zwiebeln, Balsamicoessig, Salz, Öl und Zucker zu einer Marinade vermischen. Schnittlauch hacken.

Kartoffeln abgießen, abschrecken und feinblättrig schneiden. Mit der Marinade übergießen und den Schnittlauch untermengen.

Zum Anrichten die Marinade durch ein Sieb passieren und in einem kleinen Gefäß dazustellen.

Für die Mayonnaise:

Eier trennen und Eigelbe mit Cayennepfeffer, Salz und Zitronenzeste in einem hohen Becher vermischen. Dann langsam das Öl einfließen lassen unter ständigem Mixen nach oben ziehen. Mit Salz und Cayennepfeffer nochmals abschmecken.

Für die Garnitur:

Zitrone vierteln. Petersilie zupfen. Beides als Garnitur verwenden.

Max Cagal am 22. Januar 2026