Kalb-Schnitzel, Staudensellerie, Risolee-Kartoffeln

Für zwei Personen
Für die Kalb-Schnitzel:

2 Kalb-Schnitzel à 160 g	1 kl. Tomate	10-15 g schwarze Oliven
$\frac{1}{2}$ Mozzarella	1 Ei	Butter
Olivenöl	Mehl	Paniermehl
2 Salbeiblätter	Salz, Pfeffer	

Für die Risolee-Kartoffeln:

250 g kl., festk. Kartoffeln	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
4 Salbeiblätter	Öl	Salz, Pfeffer

Für den Staudensellerie:

350 g Staudensellerie	25 g Butter	150 ml Gemüsefond
Salz, Pfeffer		

Für die Kalb-Schnitzel:
Die Kalb-Schnitzel zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie dünn plattieren.
Mozzarella in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Tomate waschen, Strunk entfernen und in Scheiben schneiden. Oliven vierteln.
Kalbsschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Je eine Scheibe Mozzarella, ein Salbeiblatt, eine Tomatenscheibe und die geviertelten Oliven auf die untere Hälfte der Schnitzel legen. Die obere Hälfte darüber klappen und die Ränder gut andrücken. Ei verquirlen. Eine Panierstraße aus Mehl, verquirltem Ei und Paniermehl aufstellen und die Schnitzel darin panieren. Anschließend in einer Pfanne mit Butter und Olivenöl goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
Für die Risolee-Kartoffeln:
Kartoffeln in Salzwasser etwa 20 Minuten garkochen. Anschließend abgießen, ausdampfen lassen und pellen. Größere Kartoffeln halbieren.
Zwiebel und Knoblauch abziehen. Zwiebel achteln und Knoblauch in dünne Scheiben schneiden. Kartoffeln und Zwiebeln in einer Pfanne mit Öl knusprig anbraten. Knoblauch und Salbeiblätter zugeben und kurz mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
Für den Staudensellerie:
Staudensellerie putzen und die Sellerieblätter abzupfen. Eine Handvoll der Blätter in kaltes Wasser legen und beiseitestellen. Die Selleriestangen von Fäden befreien, schräg in etwa 4 cm lange Stücke schneiden und 2-3 Minuten in Salzwasser blanchieren. Anschließend kalt abschrecken und abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne erhitzen und den Sellerie darin anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen, etwas Gemüsefond angießen und zum Schluss die fein geschnittenen Sellerieblätter zugeben.

Nelson Müller am 25. September 2026