Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat

Für zwei Personen

Für das Wiener Schnitzel:

2 dünne Kalb-Schnitzel à 180 g	2 Eier	1 EL Butter
Butterschmalz	100 g Paniermehl	100 g Mehl, 405
Salz, Pfeffer		

Für den Kartoffelsalat:

250 g kl., festk. Kartoffeln	5-6 Radieschen	$\frac{1}{2}$ Salatgurke
300 ml Rinderfond	Salz, Pfeffer	

Für die Garnitur:

2 Sardellen-Filets, in Öl	4 Kapern	50 g Preiselbeeren
1 Zitrone, Scheiben	Salz	

Für das Wiener Schnitzel:

Die Kalb-Schnitzel zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie etwa 0,5 cm dünn plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend kurz in Wasser legen. Eier verquirlen. Eine Panierstraße aus Mehl, verquirlten Eiern und Paniermehl bereitstellen. Schnitzel zunächst in Mehl wenden, durch die Eier ziehen und anschließend im Paniermehl wenden. Die Panierung dabei nicht zu stark andrücken.

Butterschmalz und Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin goldbraun ausbacken. Die Pfanne dabei leicht kreisen beziehungsweise in Bewegung halten, sodass das heiße Fett über die Panierung läuft und diese soufflliert. Schnitzel nach etwa 1-2 Minuten wenden und von der anderen Seite weitere 1-2 Minuten goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Kartoffelsalat:

Kartoffeln in Salzwasser etwa 20 Minuten garen. Anschließend abgießen, ausdampfen lassen, pellen und in etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Rinderfond in einem Topf erhitzen, über die noch warmen Kartoffelscheiben gießen und etwa 5 Minuten ziehen lassen. Gurke und Radieschen waschen, trockentupfen und fein hobeln. Überschüssigen Fond von den Kartoffeln abgießen. Gurke und Radieschen zu den Kartoffeln geben, vorsichtig vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Preiselbeeren in ein kleines Schälchen geben.

Zitrone in Scheiben schneiden. Je zwei Kapern in ein Sardellenfilet einrollen und auf der Zitronenscheibe drapieren. Als klassische Garnitur auf dem Schnitzel anrichten.

Nelson Müller am 25. September 2026