

Kalb-Schnitzel, sizilianische Panade, Kartoffel-Salat

Für 2 Portionen:

4 Kalbsschnitzel à 150 g	500 g Kartoffeln	0,50 Salatgurke
0,25 Bund Schnittlauch	1 Zwiebel	150 ml Rinderfond
1 Tl Dijon-Senf	2 El Balsamico bianco	0,25 Bund Petersilie
1 Knoblauchzehe	30 g Parmesan	1 Zitrone
100 g Semmelbrösel	50 g Mehl	2 Eier
2 El Butterschmalz	Salz, Pfeffer	

Kartoffeln in einem Topf mit ausreichend Wasser 20 Min. kochen. Anschließend abschütten, im warmen Zustand pellen und in mundgerechte Stücke schneiden. Gurken vom Kerngehäuse befreien und in Scheiben schneiden.

Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen. Zwiebeln anschwitzen. Mit Rinderfond ablöschen, Senf und Balsamico bianco einrühren, kurz aufkochen. Kartoffeln hinzugeben, vermengen und 1 Std. ziehen lassen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Zusammen mit den Gurken unter die Kartoffeln heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Petersilie fein hacken. Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Parmesan reiben. Zitrone abwaschen, trocken tupfen und 1 TL der Schale ebenfalls fein abreiben. Alles zusammen mit den Semmelbröseln auf einem Teller vermengen. Mehl ebenfalls auf einem Teller ausbreiten. Eier mit etwas Wasser in einem tiefen Teller verquirlen.

Kalbsschnitzel etwas plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

In Mehl wälzen. Durch das Ei ziehen. Im Semmelbrösel-Mix wenden und diesen gut andrücken. In einer großen Pfanne Butterschmalz erhitzen. Kalbsschnitzel darin knusprig braun braten.

Kalbsschnitzel mit dem Kartoffel-Gurken-Salat auf Tellern anrichten. Abgeriebene Zitrone in Spalten schneiden und dazu reichen.

Christoph Rüffer am 07. April 2025