

Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Salat

Für 4-6 Personen

Schnitzel:

4-6 dünne Kalbsschnitzel	200 g Semmelbrösel	50 g Mehl
3 Eier	2 EL süße Sahne	Pfeffer, Salz
1 Zitrone	1 Glas Sardellenfilets	

Kartoffelsalat:

1 kg festk. Kartoffeln	1/2 Salatgurke	3 Stangen Frühlingszwiebeln
3-4 Radieschen	0,2 l Fleischbrühe	3-4 EL Magerjoghurt
2 EL Mayonnaise	2-3 EL Olivenöl	Salz, Zucker

Die Schnitzel zunächst zwischen Klarsichtfolie oder in einen großen Gefrierbeutel legen und vorsichtig plattieren. Die Größe der Schnitzel sollte sich etwa verdoppeln. Wer kleinere Schnitzel bevorzugt, halbiert die Scheiben. Die Schnitzel vor dem Panieren leicht salzen und pfeffern.

Mehl, Eier und Semmelbrösel getrennt in ausreichend breite und hohe Behälter geben. Die Eier mit 1-2 EL Sahne leicht verquirlen - es sollten noch leichte Eiweißschlieren vorhanden sein.

Die Schnitzel zuerst in Mehl wenden, etwas andrücken und das überschüssige Mehl wieder abklopfen. Danach durch die Eiermasse ziehen, in die Semmelbrösel legen und darin wenden, bis sie rundum mit ausreichend Bröseln bedeckt sind. Die Brösel nicht andrücken, damit die Kruste beim Ausbacken Blasen und Wellen werfen kann.

Reichlich Butterschmalz in einer hohen Pfanne erhitzen. Einen Holzlöffel in das Fett halten und überprüfen, ob es heiß ist.

Steigen am Stiel kleine Blasen auf, können die Schnitzel gebraten werden. Die Backzeit pro Seite beträgt etwa 1-1 ½ Minuten.

Dabei die Pfanne immer in Bewegung halten. Die Schnitzel erst wenden, wenn die untere Seite goldbraun ist. Aus der Pfanne heben und auf Küchenkrepp gut abtropfen lassen. Mit Zitronenscheiben und Sardellenfilets garnieren.

Kartoffelsalat:

Die Kartoffeln mit Schale in Salzwasser kochen und lauwarm abkühlen lassen. Pellen und in dünne Scheiben schneiden. Die Brühe leicht erwärmen und in eine Schüssel geben. Kartoffeln, Olivenöl, Mayonnaise und Joghurt hinzufügen und alles vorsichtig vermengen. Mit Salz und Zucker abschmecken. Die Gurke mit Schale fein hobeln, leicht salzen und 15 Minuten ziehen lassen. Das Wasser ausdrücken und die Gurke zum Salat geben.

Radieschen und Frühlingszwiebeln in Scheiben schneiden und zum Schluss unter die Kartoffeln heben.

Gut zu wissen für die Zubereitung:

Semmelbrösel aus trockenen Brötchen im Blitzhacker oder mit einer Reibe selbst herstellen. Frisch geriebene Brösel haben eine gröbere Konsistenz, geben der Kruste mehr Halt, zudem schmecken sie besser als abgepackte und gekaufte Ware.

Zum Ausbacken kein Öl, sondern Butterschmalz verwenden. Dadurch bekommt das Schnitzel seinen typisch buttrigen und süßlichen Geschmack. Butterschmalz lässt sich übrigens leicht selbst herstellen: einfach Butter erhitzen und die weiße Molke abschöpfen.

Panierte Schnitzel sofort ausbacken. Die Kruste weicht sonst auf und zerfällt ggf. in der Pfanne. Die Schnitzel schwimmend und nicht zu heiß ausbacken. Bei zu viel Hitze verbrennt Butterschmalz und die Panade wird schwarz und bitter. Bei der Zubereitung mehrerer Schnitzel sollte das Fett außerdem einmal ausgetauscht werden.

Rainer Sass am 31. März 2019