

Paniertes Kotelett mit Kartoffel-Salat

Für 4 Personen

Für den Kartoffelsalat:

600 g festk. Kartoffeln	3 Schalotten	2 Zweige Rosmarin
3 Gewürzgurken	2 Stangen Staudensellerie	3 Frühlingszwiebeln
3 EL Gurkenwasser	3 EL (1%) Joghurt	1 EL Mayonnaise
Olivenöl	Pfeffer, Salz	

Für die Koteletts:

4 Duroc-Koteletts	50 g Mehl	2 Eier
1 Tasse Paniermehl	1 Tasse Pankomehl	1 EL Butter
Butterschmalz	1 Knoblauchzehe	Salz
Pfeffer	frischer Thymian	frischer Rosmarin

Für den Kartoffelsalat:

Die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in einen Topf geben.

Wasser hinzufügen, bis die Kartoffeln knapp bedeckt sind. Schalotten in Lamellen teilen und mit Salz, Rosmarin und etwas Olivenöl hinzufügen. Die Kartoffeln garen, dann das Wasser bis auf 2 EL abgießen.

Die Nadeln von den Rosmarinstielen zupfen, gegebenenfalls hacken und wieder zu den Kartoffeln geben. Gurken, Staudensellerie und Frühlingszwiebeln in Scheiben schneiden und mit den Kartoffeln vermengen. Mayonnaise und Joghurt hinzufügen und den Salat mit Gurkenwasser, Salz und Pfeffer abschmecken. Etwa 15 Minuten ziehen lassen.

Für die Koteletts:

Die Koteletts salzen und pfeffern. Mehl, Eier und Brösel in unterschiedliche Schüsseln geben. Die Eier verquirlen. Die Koteletts zunächst in Mehl, dann in den Eiern und zum Schluss in den Bröseln wenden. Olivenöl und Butter in einer Pfanne erhitzen und die Koteletts anbraten. Die Hitze reduzieren und die Koteletts etwa 6-7 Minuten goldbraun ausbacken. Dabei einige Kräuterzweige und die angeprügelte Knoblauchzehe mit in die Pfanne geben. Am Ende der Bratzeit die Koteletts leicht einschneiden und etwas zerlassene Butter in die Ritzen und über die Koteletts laufen lassen.

Rainer Sass am 12. Februar 2021