

Kräuter-Schnitzel mit Bärlauch-Kartoffel-Gratin

Für 4 Portionen

Für das Gratin:

1 kg Kartoffeln, vorw. festk.	1 Bund Bärlauch	1 EL Butter
250 g Sahne	100 ml Gemüsebrühe	Salz, Pfeffer
Muskatnuss		

Für die Schnitzel:

8 Schnitzel, à	1 Bund Petersilie, glatt	120 g Pankobrösel
50 g Mehl	2 Eier M	80 g Butterschmalz
Salz, Pfeffer		

Außerdem:

1 Orange	180 g Preiselbeeren	2 EL Meerrettich
Salz, etwas Pfeffer		

Für das Gratin Kartoffeln abbrausen, abtropfen lassen, schälen und in feine Scheiben hobeln. Bärlauch abbrausen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden. Butter schmelzen, eine große flache Auflaufform (Gratinform) damit austreichen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze (160 Grad Umluft) vorheizen. Kartoffeln und Bärlauch mischen und in die Form schichten. Sahne, Brühe, etwas Salz, Pfeffer und Muskat verquirlen, über die Kartoffeln gießen, sodass alles knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist.

Kartoffelgratin im heißen Backofen 50 Minuten goldbraun gratinieren.

Inzwischen für den Dip Orange heiß abbrausen, etwas Schale dünn abreiben. Orange halbieren und den Saft auspressen.

Orangensaft und Schale mit Preiselbeeren, Meerrettich, Salz und Pfeffer mischen. Bis zum Servieren ziehen lassen.

Die Schnitzel trocken tupfen. Die Fleischscheiben zwischen einen aufgeschnittenen Gefrierbeutel legen und mit einem Plattiereisen etwa 3-4 mm dünn plattieren.

Für die Panade Petersilie abbrausen, trockenschütteln und sehr fein schneiden oder hacken. Pankobrösel und Petersilie mischen und fein pürieren.

Mehl auf einem großen flachen Teller verteilen. Eier auf einem weiteren großen tiefen Teller verquirlen.

Die Schnitzel zunächst mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Dann einzeln, ohne Druck, im Mehl wenden. Überschüssiges Mehl sacht abklopfen.

Schnitzel dann durch das Ei ziehen, etwas abtropfen lassen. Die Schnitzel zum Schluss in den Petersilienbröseln wenden.

Butterschmalz erhitzen. Schnitzelscheiben sofort ins heiße Butterschmalz geben und durch Schwenken der Pfanne die Oberseite des Schnitzels mit heißem Butterschmalz benetzen. Schnitzel von beiden Seiten 2-3 Minuten goldbraun braten.

Schnitzel auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen. Gratin, Dip und Schnitzel anrichten und servieren. Dazu passt Blattsalat mit Vinaigrette.

Tipp: Wer mag kann noch 60-80 g geriebenen Käse über das Gratin streuen. Bergkäse, Gouda, Grynzer, sind bestens geeignet.

Timo Böckle am 16. August 2026