


Wiener Schnitzel mit Kürbis-Bratkartoffeln und Steirischem Gurken-Salat

 happy-mahlzeit.com/2019/12/05/wiener-schnitzel-mit-kuerbis-bratkartoffeln-und-steirischem-gurken-salat/

Zutaten für 4 Personen

Für die Kürbis-Bratkartoffeln:

- 300 g festkochende Kartoffeln, z. B. La Ratte oder Bamberger Hörnchen
- 300 g Hokkaido-Kürbis
- 3 Schalotten
- 60 g durchwachsener Speck in dünne Scheiben
- ½ Bund glatte Petersilie
- 30 g Butterschmalz
- 50 g Butter
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Für die Wiener Schnitzel:

- 4 Schnitzel von der Kalbsoberschale à ca. 120 g
- 2 Eier
- 2 EL geschlagene Sahne
- 50 g Mehl
- 150 g Semmelbrösel
- 200 g Butterschmalz
- etwas Öl
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Für den Gurken-Salat:

- 1 Salatgurke
- 1 rote Zwiebel
- 2 EL Weißweinessig
- 2 EL Kürbiskernöl
- 3 Stiele Dill
- 2 EL Kürbiskerne
- Zucker
- Salz

Zubereitung

Für die Kürbis-Bratkartoffeln die Kartoffeln waschen, schälen und in einem Topf, knapp mit Wasser bedeckt zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und bei geschlossenem Deckel 20 Minuten weich garen. Anschließend abgießen, kurz abkühlen lassen und pellen. Kartoffeln nach Belieben halbieren oder in Stücke schneiden.

Den Kürbis waschen und entkernen. Das Kürbisfleisch erst in Scheiben, dann in Stücke schneiden. Schalotten schälen und würfeln. Speck klein würfeln. Petersilie abbrausen und fein schneiden.

Butterschmalz in einer ausreichend großen Pfanne erhitzen. Kartoffeln und Kürbis darin goldbraun anbraten. Speck zugeben und so lange mitbraten, bis er schön kross ist. Schalotten und die Butter zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und weitere 2 - 3 Minuten braten lassen. Petersilie kurz vor dem Servieren unterschwenken.

Die Kalbsschnitzel zwischen 2 Klarsichtfolien, welche vorher leicht mit etwas Öl eingerieben wurden, dünn ausklopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eier und die halbsteif geschlagene Sahne mit Hilfe einer Gabel in einer Schüssel verquirlen. Salzen und pfeffern. Die Schnitzel in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen, dann durch das Ei ziehen und anschließend in den Semmelbröseln panieren. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel schwimmend von beiden Seiten goldgelb ausbacken, dabei die Pfanne schwenken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Steirischen Gurken-Salat die Zwiebel schälen und würfeln. Die Gurke ebenfalls schälen und in Scheiben schneiden. In einer Schüssel mit etwas Salz kneten, 5 Minuten ziehen lassen und das entstandene Wasser abgießen. Die Gurken und Zwiebeln mit dem Weißweinessig, Kürbiskernöl, etwas Zucker und dem gehackten Dill abschmecken. Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und über den Salat streuen.

Zum Anrichten die Kürbis-Bratkartoffeln auf einer Platte verteilen. Die Schnitzel darauf legen und den Salat dazu servieren.

Rezept: Johann Lafer

Quelle: ZDF - Lafer! Lichter! Lecker! vom 6.12.2014

Prominenter Gast: Ingolf Lück