

Wiener Schnitzel mit Petersilien-Kartoffeln und grünem Salat

 happy-mahlzeit.com/2022/01/15/wiener-schnitzel-mit-petersilien-kartoffeln-und-gruenem-salat

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Kalbsfricandeau, à 150 g, küchenfertig
- 3 Eier
- 200 g Semmelbrösel
- 250 g Mehl
- 1 Bund krause Petersilie
- 1 Bund Schnittlauch
- 8 kleine Kartoffeln
- 1 kleiner Salatkopf
- 1 Zitrone
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 4 EL Butter
- 1 Prise Zucker
- 1 TL Estragon Senf
- 1 Glas Preiselbeer-Sauce
- Weißweinessig
- Balsamicoessig
- Kernöl
- Mineralwasser
- Butterschmalz
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Die Kartoffeln mit einer Prise Salz ins heiße Wasser geben und bissfest kochen.

Die Kalbsfricandeaus mit Klarsichtfolie bedecken, vorsichtig plattieren, beidseitig salzen und pfeffern. Die Eier und einen Schuss Mineralwasser mit einer Gabel verquirlen und auf einen Teller geben. Auf je einen weiteren Teller das Mehl sowie die Semmelbrösel geben. Das Schnitzel zuerst in Mehl wenden, dann durch die Eimasse ziehen und zum Schluss in den Semmelbröseln wenden. Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Schnitzel im heißen Butterschmalz von beiden Seiten je 4 Minuten goldbraun backen. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und auf einem Stück Küchenkrepp abtropfen lassen.

Die Petersilie fein hacken. Die gekochten Kartoffeln pellen. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Kartoffeln darin schwenken. Die Kartoffeln mit Salz abschmecken und in der Petersilie wälzen.

Den Salat in mundgerechte Stücke zupfen. Die Knoblauchzehen fein hacken, den Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Balsamico- und Weißweinessig zu gleichen Teilen vermengen. Salz, Pfeffer, Senf, Knoblauch, Zwiebeln und eine Prise Zucker unterrühren. Das Dressing, etwas Kernöl und die Schnittlauchröllchen über den Salat geben.

Die Zitrone waschen und in Scheiben schneiden. Das Schnitzel mit den Petersilien-Kartoffeln, dem Salat, Zitronenscheiben und der Preiselbeer-Sauce anrichten.

Rezept: Alexandra Baum

Quelle: Die 1. Küchenschlacht vom 14. Januar 2008

Episode: Leibgerichte