

Kalbsschnitzel mit Frankfurter Grüne Sauce und Bratkartoffeln

Zutaten für 2 Personen

Für die Grüne Sauce:

- 200 g Schmand
- 100 g saure Sahne
- 1 EL Senf
- ¼ Bund Borretsch
- ¼ Bund Kerbel
- ¼ Bund Kresse
- ¼ Bund glatte Petersilie
- ¼ Bund Pimpinelle
- ¼ Bund Sauerampfer
- ¼ Bund Schnittlauch
- Salz
- Pfeffer

Für die Kalbschnitzel:

- 2 Kalbsschnitzel aus der Oberschale à 160 g
- 1 Ei
- 50 g Mehl
- 50 g Parmesan
- 100 g Semmelbrösel
- 100 ml Rapsöl
- 4 EL Butter
- Salz
- Pfeffer

Für die Bratkartoffeln:

- 5 festkochende Kartoffeln
- 3 Stangen Frühlingszwiebeln
- 2 EL Butter
- 2 EL Rapsöl

Zubereitung:

Für die Sauce die Kräuter abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Saure Sahne und Senf mit Borretsch, Kerbel, Kresse, Petersilie, Pimpinelle und Sauerampfer in einer Moulinette pürieren. Schmand

und Schnittlauch unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Schnitzel unter kaltem Wasser abwaschen, trocken tupfen, in Frischhaltefolie packen und mit dem Schnitzelklopfer dünn klopfen. Aus Mehl, verquirltem Ei und Semmelbröseln eine Panierstraße bereitstellen. Das Ei mit Salz und Pfeffer würzen. Parmesan reiben, zu den Semmelbröseln hinzugeben und vermischen. Die Schnitzel zunächst in Mehl, dann im Ei und in den Bröseln panieren. Die Semmelbrösel dabei fest andrücken. Die Schnitzel in einer Pfanne mit reichlich Butter und Öl goldgelb ausbacken.

Die Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden und in einem Topf mit reichlich Salzwasser ca. 4 Minuten halbgar kochen. Lauchzwiebeln waschen, putzen, von der äußeren Schale befreien und klein schneiden. Kartoffeln in einer Pfanne mit Öl kross anbraten. Lauchzwiebeln hinzufügen und mitrösten. Mit etwas Butter abrunden.

Das Kalbsschnitzel mit Frankfurter Grüne Sauce und Bratkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Rezept: Niklas Klein

Quelle: Die Küchenschlacht vom 13. Februar 2017

Episode: ChampionsWeek / Hausmannskost