



Herbert Fellingner

Münchner Schnitzel mit bayerischem Kartoffelsalat und Dill-Gurkensalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 Schweineschnitzel von der
Oberschale à 120 g
1 Ei
30 g Meerrettich
30 g süßer Senf
25 g Mehl
75 g Semmelbrösel
100 g Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schnitzel waschen, trockentupfen und zwischen zwei Klarsichtfolien plattklopfen.

Die Schnitzel mit Pfeffer und Salz gut würzen. Von einer Seite mit Meerrettich und von der anderen Seite mit süßem Senf bestreichen. Ei aufschlagen und verquirlen. Mehl, verquirlte Eier und Semmelbrösel jeweils in tiefe Teller geben. Das Schnitzel zunächst in Mehl, dann im Ei und in den Bröseln panieren.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Schnitzel in der Pfanne von jeder Seite etwa 1 ½ Minuten goldgelb frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für den Kartoffelsalat:

4 mehligkochende Kartoffeln
1 Zwiebel
½ Bund krause Petersilie
250 ml Gemüfefond
scharfer Senf, zum Abschmecken
Zucker, zum Abschmecken
Weißweinessig, zum Abschmecken
1 EL Sesamöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln darin goldgelb anbraten, mit Fond ablöschen. Mit Essig, Senf, Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln hacken und dazugeben.

Kartoffeln in Scheiben schneiden und zum Zwiebelfond geben.

Für den Dill-Gurkensalat:

1 Salatgurke
1 Zwiebel
20 ml Sauerrahm
30 ml Weißweinessig
1 Bund Dill
30 ml neutrales Öl
1 TL Salz
1 EL Zucker

Zwiebel abziehen, fein hacken. Gurke halbieren und eine Hälfte in Scheiben schneiden. Mit den Zwiebeln vermengen. Sauerrahm, Essig, Salz, Zucker, 30 ml Wasser und Öl zu einem Dressing rühren. Über den Gurkensalat geben. Dill hacken und unterheben.

Für die Garnitur:

1 Zitrone

Zitrone in Scheiben schneiden.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Zitronenscheiben garnieren und servieren.