



Laura Diekmann

Wiener Schnitzel mit sommerlichem Kartoffelsalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Wiener Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel, à ca. 150 g
1 altbackenes Baguette, vom Vortag
2 Eier
20 g Sahne
200 ml Butterschmalz
2 EL Preiselbeerkonfitüre
50 g Mehl
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle

Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kalbsschnitzel nacheinander in einen großen Gefrierbeutel (6-8 l Inhalt) geben. Dann gleichmäßig dünn flach klopfen.

Brot in Würfel schneiden. Zu Bröseln mahlen oder zerkleinern und in einen tiefen Teller geben. Mehl ebenfalls in einen tiefen Teller geben. Eier in einem tiefen Teller verquirlen. Sahne etwas anschlagen und unter die Eier heben.

Die Kalbsschnitzel von beiden Seiten leicht salzen und pfeffern. Beide Schnitzel in Mehl wenden, das Mehl leicht abklopfen, dann von beiden durch die Eimischung ziehen und schließlich mit beiden Seiten in die Semmelbrösel legen. Zwei- bis dreimal darin wenden, nicht andrücken.

Ausreichend Butterschmalz in einer großen, beschichteten Pfanne erhitzen. Die Schnitzel sollten von dem Fett umhüllt werden, aber nicht darin schwimmen. Die Schnitzel vorsichtig in das heiße Fett gleiten lassen. Schnitzel von jeder Seite ca. 2-3 min. goldgelb backen, dabei immer wieder mit etwas heißem, Fett übergießen.

Schnitzel anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Kartoffelsalat:

300 g Kartoffeln (Drillinge)
½ Gurke
75 g Kirschtomaten
50 g Babyspinat
1 Frühlingszwiebel
20 g Kürbiskerne
125 g Mozzarella
12 ml Weißweinessig
20 ml Mayonnaise
20 ml Kürbiskernöl
1 Prise Zucker
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln waschen, nicht schälen und längs vierteln. Die Viertel auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen (an der Seite etwas Platz für die Kürbiskerne lassen), salzen und ca. 20-25 min. im Backofen garen, bis sie außen leicht gebräunt sind. Nach ca. 15 min. die Kürbiskerne mit zu den Kartoffeln aufs Blech geben.

Gurke von den Enden befreien, längs halbieren und in Halbmonde schneiden. Kirschtomaten halbieren. Frühlingszwiebel putzen und in feine Ringe schneiden.

Mayonnaise, Kürbiskernöl und Weißweinessig gut miteinander verrühren und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Mozzarella in 2 cm große Würfel schneiden.

Nach Ende der Backzeit Kartoffelspalten in eine große Schüssel geben und das Dressing unterheben. Anschließend Mozzarellastücke, Babyspinat, Gurke, Kirschtomaten und Frühlingszwiebeln unterheben. Alles erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

1 Zitrone
1 Handvoll Essbare Blüten

2 Zitronenscheiben herunter schneiden und zum Schnitzel servieren.

Die Blüten neben dem Schnitzel dekorieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.