



KALBSSCHNITZEL

mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat



A stylized, handwritten signature in black ink, which reads "Dirk Luther".

Dirk Luther



Eier verquirlen und geschlagene Sahne hinzugeben.



Schnitzel salzen, pfeffern, in Mehl wenden,



dann durch die Eier-Sahne-Mischung ziehen



und mit den Semmelbröseln panieren.



Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Schnitzel darin schwimmend bei mittlerer Hitze auf jeder Seite goldbraun ausbacken und kurz vor Schluss die Butter hinzufügen.

Kalbsschnitzel

mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat

ZUTATEN

KARTOFFEL-GURKENSALAT

1 kg kleine Kartoffeln (fest kochend)
3 Schalotten, in feine Würfel geschnitten
2 EL gewürfelte Cornichons
80 ml Weißwein-Essig
200 ml Rinderbrühe
1 EL mittelscharfer Senf

6 EL Traubenkernöl
1 Salatgurke
1 Eigelb
Salz und Pfeffer aus der Mühle
1 EL Schnittlauch, in Ringe geschnitten
8 Radieschen, in feine Streifen geschnitten

KALBSSCHNITZEL

8 Kalbsschnitzel à 50 g
Salz und Pfeffer aus der Mühle
2 Eier
2 EL geschlagene Sahne
50 g gesiebtes Mehl
150 g Semmelbrösel
Pflanzenöl und Butter zum Braten
1 Zitrone



NATUR PUR
Landfrische Gourmetqualität

Kalbsschnitzel



KARTOFFEL-GURKENSALAT Kartoffeln waschen, mit Schale in reichlich Salzwasser ca. 25 Min. weich kochen. Abkühlen lassen, pellen und in dünne Scheiben schneiden. Gurke putzen, schälen, der Länge nach halbieren und mit einem Löffel die Kerne herauskratzen. Die Gurkenhälften in Scheiben schneiden und zu den Kartoffeln geben. Die Schalotten- sowie die Cornichonwürfel in einen Topf geben, mit Essig und der Rinderbrühe auffüllen und aufkochen. Die heiße Marinade mit Senf und Öl vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Nun die heiße Marinade über die Kartoffel- und Gurkenscheiben gießen, gut durchmischen und ca. 2 Std. ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren den Kartoffel-Gurkensalat vorsichtig in einem Topf erwärmen und mit dem Eigelb binden. Mit Schnittlauchringen und Radieschenstreifen verfeinern und nochmals abschmecken.

KALBSSCHNITZEL Schnitzel trockentupfen und zwischen zwei Stücken Klarsichtfolie flach klopfen und panieren (Zubereitung siehe linke Spalte). Nach dem Braten auf Küchenpapier abtropfen lassen.

ANRICHTEN Den Kartoffel-Gurkensalat dekorativ anrichten und die Schnitzel dazulegen. Zitrone in Spalten schneiden und drapieren.

PROFITIPP

Ihr Schnitzel wird übrigens noch leckerer, wenn Sie es einfach immer wieder mit der leicht nussig gewordenen Butter übergießen.

