

Johann Lafer | Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Gurken-Salat

 happy-mahlzeit.com/2021/10/21/johann-lafer-wiener-schnitzel-mit-bratkartoffeln-und-gurken-salat

Zutaten für 2 Personen

Für die Schnitzel:

- 2 Schnitzel aus der Kalbsoberschale à 120 g
- 150 g Semmelbrösel
- 50 g Mehl
- 2 Eier
- 2 EL geschlagene Sahne
- 1 Zitrone
- 2 EL neutrales Pflanzenöl
- 200 g Butterschmalz
- Salz
- Pfeffer

Für die Bratkartoffeln:

- 600 g festkochende Kartoffeln
- 3 Schalotten
- 1/4 Bund glatte Petersilie
- 60 g durchwachsener Speck
- 1 EL Butterschmalz
- 1 EL Butter
- Salz
- Pfeffer

Für den Salat:

- 1 Salatgurke
- 3 EL Weißweinessig
- 1 1/2 TL Zucker
- 1/2 Bund Dill
- 1 EL Rapskernöl
- 1 rote Chilischote
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln gründlich waschen, vierteln und in einem Topf 15 Minuten weich garen.

Die Kalbsschnitzel waschen, trockentupfen und mit etwas Öl zwischen 2 Klarsichtfolien geben. Mit einem Fleischklopfer dünn ausklopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eier und geschlagene Sahne mit einer Gabel in einer Schüssel verquirlen. Salzen und pfeffern. Die Schnitzel in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen, dann durch das Ei ziehen und anschließend in den Semmelbröseln panieren.

Kartoffeln aus dem Topf nehmen, leicht auskühlen lassen, schälen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Schalotten abziehen und fein würfeln. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Speck fein würfeln. Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Kartoffelscheiben darin goldbraun anbraten. Die Speckwürfel zugeben, unter regelmäßigem Schwenken der Pfanne anbräunen. Wenn der Speck goldbraun ist, die Schalotten zugeben und 2 – 3 Minuten mit braten lassen. Die kalte Butter in die Pfanne geben und die Bratkartoffeln damit glasieren. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Gehackte Petersilie unterschwenken.

Für den Salat die Gurke waschen, schälen und dünn hobeln. Mit etwas Salz kurz durchkneten und 3 Minuten ziehen lassen. Dill abbrausen, trocknen und fein hacken. Das entstandene Gurkenwasser abgießen und die Gurken mit Essig, Zucker und Rapskernöl marinieren. Mit etwas Pfeffer würzen und den Dill untermischen. Bei Bedarf mit Chili würzen.

In einer weiteren Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Schnitzel von beiden Seiten circa 2 Minuten goldgelb ausbacken. Die Schnitzel sollten im heißen Butterschmalz schwimmen. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Das Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Gurken-Salat auf Tellern anrichten, mit je einer Zitronenspalte garnieren.

Rezept: Johann Lafer

Zubereitet von: Isabel Varell, Sonya Kraus, Jochen Bendel, Patrick Bach

Quelle: Die Promi-Küchenschlacht vom 9. November 2016

Tages-Motto: Wiener Schnitzel