

Mit Herz am Herd | Schnitzel mit Gurken-Salat und Petersilien-Kartoffeln

Rezept für 4 Personen

Schnitzel

- 4 Bio-Schnitzel à 150 g (aus der Kalbsoberschale oder vom Kalbsrücken)
- 50 g Mehl
- 2 Eier
- 2 EL Sahne
- 150 g Semmelbrösel
- 200 g Butterschmalz
- 1/2 Zitrone
- Butter
- Salz
- Pfeffer

Gurken-Salat

- 2 Salatgurken
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Senf
- 70 ml Weißwein-Essig
- Saft einer 1/2 Zitrone
- Prise Salz
- Pfeffer (aus der Mühle)
- 2 EL gehackte, frische Kräuter (Dill, Petersilie, Schnittlauch)
- 100 g Joghurt
- 100 ml Hanföl

Kirsch-Johannisbeer-Preiselbeer-Konfitüre

- Je 100 g Johannisbeeren, Preiselbeeren und Kirschen
- 100 g Gelierzucker 3:1

Petersilien-Kartoffeln

- 5 Kartoffeln, gepellt
- 1 EL Petersilie
- 3 EL Butter, geschmolzen
- Je 1 Prise Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Schnitzel zwischen 2 Gefrierbeuteln mit einem Fleischklopfer plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zuerst das Fleisch in Mehl wenden, dann durch die verquirlten Eier und die kalt geschlagene Sahne ziehen. Dann in den Semmelbröseln wenden.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin von beiden Seiten ca. 3 Minuten goldgelb braten. Zum Schluss die Butter am Rand der Pfanne aufschäumen und mit einem Löffel das Schnitzel damit mehrfach überziehen.

Für den Salat Schalotten und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Senf, Essig, Zitronensaft, Gewürze und Kräuter dazugeben und gut vermengen. Danach Joghurt und Hanföl hinzufügen. Die Gurken halbieren, entkernen, in Scheiben schneiden, zum Dressing geben und vermengen.

Für die Konfitüre die Kirschen entkernen. Kirschen, Johannisbeeren und Preiselbeeren mit dem Gelierzucker in einen Topf geben. Wenn die Masse kocht, 3 Minuten weiterköcheln lassen, dann vom Herd ziehen.

Für die Petersilien-Kartoffeln Petersilie hacken und über die Pellkartoffeln streuen. Dann mit etwas geschmolzener Butter übergießen, salzen und pfeffern.

Rezept: Cliff Hämmerle

Quelle: Mit Herz am Herd vom 29.12.2018