



Kerstin Lasar

Schnitzel à la Holstein mit pochiertem Ei, Petersilienkartoffeln und Krabben-Shooter

Zutaten für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel (à ca. 125 g)
5 EL neutrales Öl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schnitzel waschen, trockentupfen und etwas flachklopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Etwa. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Schnitzel darin von jeder Seite ca. 2 Minuten braten. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das pochierte Ei:

2 Eier (Größe M)
3 EL Weißweinessig
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Topf mit Wasser und Essig zum Kochen bringen. Hitze reduzieren, so dass das Wasser nur noch siedet. Eier vorsichtig aufschlagen, einzeln in das siedende Wasser gleiten lassen und darin ca. 5 Minuten pochieren. Anschließend vorsichtig herausnehmen, abtropfen lassen und etwas zurechtschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Petersilien-Kartoffeln:

300 g kleine festkochende Kartoffeln
30 g Butter
1 Bund krause Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln säubern und in einem Topf mit Salzwasser 15-20 Minuten kochen. Abgießen und abtropfen lassen. In einer großen Pfanne Butter schmelzen. Kartoffeln dazugeben und bräunen. Die Petersilie abrausen, trockenwedeln und hacken. Anschließend über die Kartoffeln geben und gemeinsam in der Pfanne schwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Krabbenshooter:

2 EL frische gepulverte Nordseekrabben
250 ml Tomatensaft
2 EL Crème fraîche
1 Zitrone
1 TL scharfe Chilisaucе
1 TL neutrales Olivenöl
Meersalz, zum Würzen

Krabben in ein kleines Glas geben. Mit Tomatensaft auf ca. zwei Drittel des Glases auffüllen. Einige Spritzer Chilisaucе, Olivenöl und etwas Zitronenabrieb hinzufügen. Zum Schluss mit einem Klecks Crème fraîche garnieren und etwas Meersalz würzen.

Zum Garnieren:

4 Sardellenfilets in Öl eingelegt
180 g vorgegarte Rote Bete
2 Scheiben weißes Toastbrot
150 g Gewürzgurken
1 EL Kapern aus dem Glas
1 Zweig krause Petersilie

Toastbrot in der Pfanne rösten, Sardellenfilets abtropfen lassen und auf das Toastbrot legen. Petersilie abrausen, trockenwedeln und hacken. Die Rote Bete und Gewürzgurken abtropfen lassen und klein schneiden.

Schnitzel mit Kartoffeln und pochiertem Ei auf Tellern anrichten, das belegte Toastbrot dazu reichen, mit Rote Bete, Kapern und Gewürzgurken garnieren. Mit Petersilie bestreuen und servieren.