

Wiener Schnitzel mit Kartoffelspalten, Gurkensalat und grüner Soße

Zutaten für die Kartoffelspalten (für 3 Personen):

- 500 g festkochende Kartoffeln
- 3 EL Öl
- 10 g Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver

Kartoffeln schälen, in Spalten schneiden und mit Öl und den Gewürzen vermengen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad (Ober-/Unterhitze) circa 30 Minuten goldbraun backen. Die Petersilie waschen und fein hacken. Kurz vor dem Servieren darüberstreuen.

Zutaten für den Gurkensalat:

- 1 Gurke
- 1 Schalotte
- 1 EL Essig
- 0,5 Bund Dill
- 2 EL Öl
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Gurke waschen und mit einem Hobel in feine Scheiben schneiden. Die Schalotte sehr fein würfeln. Aus Öl, Essig, Zucker, Salz und Pfeffer ein süß-saures Dressing herstellen. Dill waschen, klein hacken und mit den Zwiebeln unter das Dressing rühren. Die Gurken damit vermischen.

Zutaten für die grüne Soße:

- 50 g Petersilie
- 50 g Schnittlauch
- 50 g Dill
- 1 Schale Kresse
- 100 g (10 %) Sauerrahm
- 300 g Crème fraîche
- 0,5 TL Zucker
- 0,5 TL Senf
- 0,5 TL Salz

Kräuter waschen und fein hacken. Sauerrahm und Crème fraîche mit Senf, Zucker und Salz vermengen und mit den Kräutern verrühren.

Zutaten für das Fleisch:

- 3 Kalbsschnitzel
- Eiswasser
- 3 Eier
- 100 ml Sahne
- Salz
- Pfeffer
- 300 g Mehl

- 500 g Semmelbrösel
- Pflanzenfett

Schnitzel parieren, plattieren und mit Eiswasser bestreichen. Eier in einem tiefen Teller mit der Sahne verquirlen. Mehl auf einen weiteren Teller geben, Semmelbrösel ebenfalls auf einen Teller füllen. Die Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Zuerst in Mehl wenden, dann durch die Eimasse ziehen und zuletzt in den Semmelbröseln wälzen, dabei leicht festdrücken. Anschließend in einer großen Pfanne in heißem Pflanzenfett braten. Sobald die erste Seite goldbraun ist, das Fleisch wenden. Vor dem Servieren auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Anrichten:

- 1 Zitrone

Zitrone in Scheiben schneiden. Die Schnitzel auf Teller legen, mit der Zitrone garnieren und Kartoffelspalten und grüne Soße daneben anrichten. Den Salat separat in Schälchen servieren.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 11.03.2023

Koch/Köchin: Janina Reinhardt

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen