

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 21. März 2022** ▪
Leibgericht mit Johann Lafer



Benita Meinen

Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat und Paprika-Relish

Zutaten für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel à 150 g
 300 g Butterschmalz
 3 Eier
 50 ml Sahne
 1 EL mittelscharfer Senf
 100 g Mehl
 150 g Paniermehl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Kalbsschnitzel platt klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen und von einer Seite mit Senf bestreichen. Eier mit Sahne verquirlen und in einen tiefen Teller geben. Mehl und Paniermehl ebenfalls jeweils auf einen tiefen Teller geben. Aus diesen drei Tellern eine Panierstraße aufstellen und die Schnitzel zuerst im Mehl wenden, dann durch die Eiermasse ziehen und schließlich in Paniermehl wälzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin nacheinander ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Kartoffelsalat:

5 mittelgroße festkochende Kartoffeln
 1 Salatgurke
 1 Apfel, Sorte Elstar
 1 rote Zwiebel
 250 ml Gemüsefond
 100 ml weißer Balsamicoessig
 1 EL Honig
 1 EL mittelscharfer Senf
 ½ Bund glatte Petersilie
 1 Bund Schnittlauch
 50 ml Rapsöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln abwaschen und in Salzwasser kochen. Pellen und in Stücke schneiden. Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin kurz anbraten. Fond zu den Zwiebeln geben, Balsamicoessig hinzufügen, kurz einköcheln lassen und dann die Kartoffeln hinzufügen. Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und schneiden. Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und fein schneiden. Salatgurke schälen, entfernen und fein schneiden. Petersilie, Schnittlauch, Apfel und Gurke und zu den Kartoffeln geben. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann Rapsöl unterheben.

Für das Paprika-Relish: Paprika waschen, trockentupfen, dann der Länge nach halbieren, entkernen und mit Olivenöl beträufeln. Im vorgeheizten Ofen für 20 Minuten backen. Peperoni abbrausen, trockentupfen und klein hacken. Paprika aus dem Ofen nehmen, häuten und in feine Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen, Zwiebel fein hacken, Knoblauch pressen. Orange und Zitrone halbieren, den Saft auspressen und auffangen. Paprika, Peperoni, Zwiebel, Knoblauch, Balsamicoessig, Orangen- und Zitronensaft vermengen und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

- 2 rote Paprika
- 1 rote Peperoni
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL weißer Balsamicoessig
- 1 Orange
- 1 Zitrone
- 1 Prise Zucker
- 50 ml Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur: Zitrone waschen, schneiden und als Garnitur verwenden.

- 1 Zitrone

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.