



Johannes Muhr

Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Vogerlsalat und Preiselbeermarmelade

Zutaten für zwei Personen

Für das Wiener Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel, von der Schale,
á 150 g
1 Ei
Mehl, zum Panieren
Semmelbrösel, zum Panieren
Butterschmalz, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle

Das Kalbfleisch jeweils in zwei Schnitzel portionieren. Schnitzel mit Klarsichtfolie bedecken und zart plattieren. Schnitzel beidseitig gleichmäßig salzen. Ei mit der Gabel verschlagen (nicht mixen). Schnitzel beidseitig in Mehl wenden, durch das Ei ziehen und zum Schluss in Semmelbröseln wenden. Schnitzel leicht abschütteln. Reichlich Fett (Tiefe etwa 2-3 cm) in einer Pfanne erhitzen. Schnitzel in heißes Fett einlegen und unter wiederholtem Schwingen der Pfanne die Schnitzel bräunen und soufflieren. Mittels Fleischgabel vorsichtig wenden, fertigbacken und mit der Backschaufel aus der Pfanne heben. Schnitzel abtropfen lassen, mit Küchentrepp das überschüssige Fett abtupfen.

Für den Erdäpfel-Vogerlsalat:

300 g sehr kleine, festkochende
Kartoffeln
100 g Feldsalat
30 g rote Zwiebeln
125 ml Gemüfefond
1,5 EL Apfelessig
3 EL Pflanzenöl
½ TL Estragon Senf
Schwarz Pfeffer, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln kochen und abgießen. Noch heiß schälen, in feine Scheiben schneiden und sofort mit Fond angießen. Öl, Essig, Salz und Pfeffer dazugeben. Zwiebeln abziehen, kleinschneiden und untermengen. Den Salat so lange kräftig rühren, bis er eine sämige Bindung erhält. Mit Senf und Zucker abschmecken. Den Feldsalat gründlich waschen und trockenschleudern. Vor dem Anrichten mit dem Salat vermengen.

Für die Preiselbeermarmelade:

400 g Preiselbeeren
200g Gelierzucker 2:1
1 Zimtstange
2 Nelken

Preiselbeeren mit dem Gelierzucker in einem Topf erwärmen. Einen Schuss Wasser, die Zimtstange und die Nelken dazugeben und aufkochen. Ziehen lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Für die Garnitur:

1 Zitrone
2 Zweige Petersilie
Pflanzenöl, zum Frittieren

Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Petersilie vom Stiel zupfen und in Öl frittieren.

Zitrone waschen und in Scheiben schneiden.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Petersilie, Zitrone und Preiselbeeren garnieren und servieren.