

Johann Lafer | Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Kalbs-Schnitzel à ca. 120 g aus der Oberschale
- 600 g Kartoffeln, festkochend
- 80 g Zwiebeln
- 60 g Bauchspeck
- Öl für die Folie
- 3 EL Sahne
- 2 Eier
- 50 g Mehl
- 150 g Semmelbrösel
- 240 g Butterschmalz
- 1/2 Bund Petersilie
- 3 EL Butter
- 1 Zitrone, unbehandelt
- 4 Sardellenfilets (in Öl)
- Kümmel aus der Gewürzmühle
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Am Vortag die Kartoffeln waschen, in Salzwasser ca. 25 Minuten garen, abgießen und über Nacht auskühlen lassen. Am nächsten Tag die Kartoffeln pellen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Speck ebenfalls in feine Würfel schneiden.

Kalbs-Schnitzel zwischen 2 Lagen geölter Frischhaltefolie dünn klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Sahne steif schlagen. Eier in einem tiefen Teller verquirlen und die Sahne unterheben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mehl in einen tiefen Teller sieben. Semmelbrösel ebenfalls in einen tiefen Teller geben. Schnitzel zuerst im Mehl wenden, dabei überschüssiges Mehl abklopfen. Dann durch die verquirlten Eier ziehen und zuletzt mit den Semmelbröseln panieren. Panade gut andrücken. In einer tiefen Pfanne 200 g Butterschmalz erhitzen. Die Schnitzel darin schwimmend goldbraun ausbacken.

Restliches Butterschmalz in einer 2. Pfanne erhitzen. Die Kartoffelscheiben darin auf beiden Seiten gut anbraten. Speckwürfel zufügen und unter gelegentlichem Rühren goldbraun braten. Zwiebelwürfel zufügen und mitbraten. Bratkartoffeln mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen.

Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen, fein hacken und unter die Bratkartoffeln mischen. Die Pfanne vom Herd nehmen. Butter vorsichtig unterrühren und die Kartoffeln so glasieren.

Die Schnitzel aus dem Butterschmalz nehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz würzen. Zitrone heiß waschen, trocken reiben und in Scheiben schneiden.

Wiener Schnitzel mit den Bratkartoffeln auf Tellern anrichten. Mit je 1 Zitronenscheibe und 1 Sardellenfilet sowie nach Belieben mit Petersilie garnieren.

Rezept: Johann Lafer

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 15.09.2007

Prominente Gäste: Margarethe Schreinemakers & Walter Plathe