



**Hauptspeise: Johann Lafer**

## **Wiener Schnitzel mit Steirischem Kartoffel-Gurken-Salat**

**Zutaten für 4 Personen**

**Für den Kartoffel-Gurken-Salat:**  
800 g festkochende Salatkartoffeln

- 1 TL Salz
- 1 TL Kümmel
- 3 Schalotten
- 75 g Frühstücksbacon
- 1 Salatgurke
- 2 EL Rapsöl
- 250 ml Fleischbrühe (oder Gemüsebrühe)
- 30 ml Balsamico bianco
- 1 EL Senf
- 1 TL Zucker
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Die Kartoffeln waschen und in einem Topf knapp mit Wasser bedecken. Das Salz und den Kümmel zugeben und die Kartoffeln etwa 20 Minuten garen. Anschließend abgießen, kalt abschrecken und pellen. In dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Die Gurke waschen, schälen und längs halbieren. Das Kerngehäuse mithilfe eines Esslöffels auskratzen. Die Hälften in 1 cm breite Streifen schneiden und zu den Kartoffeln geben. Die Schalotten schälen und würfeln. Den Frühstücksbacon würfeln und in einer Pfanne ohne Fettzugabe auslassen. Sobald der Bacon goldbraun ist, das Rapsöl und die Schalotten mit in die Pfanne geben und anschwitzen. Unter die Kartoffeln mengen.

Die Brühe, den Balsamico und den Senf in eine Pfanne geben. Mit Zucker, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Die heiße Brühe über die Kartoffeln gießen und unterheben. Den Salat beiseite stellen und durchziehen lassen.

Je nach Geschmack mit Kümmel würzen.

**Für die Schnitzel:**

- 4 Schnitzel von der Kalbsoberschale, à ca. 160 g
- etwas Öl
- 50 g Sahne
- 2 Eier
- 100 g Mehl
- 250 g feine Semmelbrösel, im Ofen leicht gebräunt
- 200 g Butterschmalz
- 1 Zitrone
- 4 Kapern
- 4 Sardellen
- 1 Zweig Petersilie
- 4 EL Kürbiskernöl
- 2 EL Kürbiskerne (nach Belieben)

Die Kalbsschnitzel zwischen zwei geölten Klarsichtfolien dünn ausklopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sahne in einer Schale halbsteif schlagen. Die Eier, etwas Salz und Pfeffer zugeben und mithilfe einer Gabel verquirlen. Das Mehl vorsichtig über die Schnitzel sieben. Durch das Ei ziehen, abtropfen lassen und anschließend in den Semmelbröseln panieren. Das Butterschmalz in einer tiefen Pfanne erhitzen und die Schnitzel nacheinander schwimmend von beiden Seiten goldgelb ausbacken. Während des Bratens die Pfanne schwenken. Die Schnitzel auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Kürbiskernöl zum Kartoffelsalat geben, unterheben und gegebenenfalls nochmal abschmecken. Die Zitrone in Scheiben schneiden und mit je einer um eine Kaper verschlungenen Sardelle und einem Blatt Petersilie belegen. Die Schnitzel mit den Zitronenscheiben anrichten und den Kartoffel-Gurken-Salat dazu servieren.

Nach Belieben mit gerösteten Kürbiskernen bestreuen.