

Kochen

Martin Gehrlein

Dienstag, den 20.12.2022

Bratkartoffel-Feldsalat mit Kürbiskernöl und Schnitzeln

Für 4 Personen

Zutaten

Für den Salat

1 kg Kartoffeln, festkochend
oder vorwiegend festkochend
etwas Salz
2 Schalotten
2 EL Rapsöl
2 EL Butterschmalz
300 ml Gemüsebrühe, ca.
4 EL Balsam- oder Weinessig, hell
1 TL Senf
etwas Pfeffer
1 Prise Zucker
2 EL Kürbiskerne
80 g Feldsalat, ca.
4 EL Kürbiskernöl, ca.

Für die Schnitzel

8 Kalbschnitzel à ca. 50 g
(alternativ Schweine- oder Hühnerschnitzel)
etwas Salz
etwas Pfeffer
100 g Mehl, ca.
100 g Parmesan oder andere Hartkäse, gerieben
1 Ei (Größe M)
4 EL Butterschmalz

Außerdem

1 Biozitrone

Zubereitung

1. **Kartoffeln** abbrausen und in Salzwasser ca. 20 Minuten garen, abgießen, ausdampfen lassen, Schale abziehen und in Scheiben schneiden.
2. Inzwischen die Schalotten abziehen und fein würfeln.
3. Öl und Butterschmalz in einer großen, tiefen Pfanne erhitzen. Kartoffeln darin portionsweise knusprig anbraten.
4. Zur letzten Kartoffelportion, Schalotten zugeben und mitbraten.
5. Brühe, Essig und Senf erwärmen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.
6. Alle Kartoffeln und Schalotten in eine Schüssel geben. Brühe-Mischung unterrühren
7. Kartoffeln mit der Brühe vorsichtig mischen und ca. 30 Minuten ziehen lassen.
8. Kürbiskerne rösten und beiseite stellen. Feldsalat putzen, abbrausen und trockenschütteln.
9. **Die Schnitzel** plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
10. Mehl und Parmesan jeweils auf einen Teller geben. Ei in einem tiefen Teller verquirlen.
11. Schnitzel zuerst in Mehl, dann in Ei und zuletzt im Parmesan wenden.
12. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Schnitzel darin von allen Seiten ca. 2-3 Minuten braten. Herausnehmen und bis zum Servieren, im Backofen, bei 100 Grad warm halten.
13. **Kartoffelsalat** erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken. Feldsalat und Kürbiskerne untermischen. Das Kürbiskernöl darüber träufeln.



14. Zitrone heiß abbrausen, trockenreiben und in Spalten schneiden.
Kartoffelsalat mit
Schnitzeln und Zitronenspalten anrichten servieren.

