

Kochen

Rainer Klutsch

Montag, 23.03.2020

Schnitzel mit Kopfsalat

Für 4 Personen

Zutaten:

4	Kalbsschnitzel (aus der Oberschale) à ca. 180 g
300 g	altbackenes Weizenbrot
50 g	Mehl
2	Eier
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
200 g	Butterschmalz
1	Zitrone

Für den Salat:

1	Kopfsalat
4 EL	Rapsöl
2 EL	Himbeeressig
1 TL	Senf
2 EL	Kräuterblättchen (Blattpetersilie, Basilikum, Estragon)
1 EL	Schnittlauchröllchen
etwas	Kräutersalz
etwas	Rohrzucker
etwas	Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Die Kalbsschnitzel trocken tupfen, mit einem aufgeschnittenem Gefrierbeutel belegen und mit einem Plattiereisen gleichmäßig etwa 3-4 mm dünn plattieren.
2. Schnitzel nebeneinander auf ein sauberes Geschirrtuch legen und fest einrollen. Schnitzelrolle in den Kühlschrank legen und ca. 30 Minuten ruhen lassen.
3. Brot in einem Mixer sehr fein zerkleinern. Brotbrösel in ein feines Sieb geben und auf einen flachen Teller sieben (sollte fast sehr fein sein).
4. Mehl auf einem großen flachen Teller geben.
5. Eier auf einem großen flachen Teller verquirlen.
6. Die aufgerollten Schnitzel wieder auspacken, mit Salz und Pfeffer würzen und panieren. Dazu die Schnitzel zunächst einzeln, ohne Druck, im Mehl wenden. Überschüssiges Mehl sacht abklopfen. Dann durch das Ei ziehen, abtropfen lassen. Fleischscheiben zum Schluss in den Bröseln wenden.
7. Zum Braten Butterschmalz in einer großen, tiefen Pfanne erhitzen. Mit einem Holzlöffelstiel die Fetttemperatur prüfen. Stiel ins heiße Butterschmalz halten. Bilden sich am Holz kleine Blasen, ist das Fett heiß genug.

8. Die Schnitzel ins heiße Butterschmalz geben und durch Schwenken der Pfanne die Oberseite des Schnitzels mit heißem Butterschmalz überschwemmen. Schnitzel von beiden Seiten goldbraun braten.
9. Schnitzel auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.
10. Zitrone heiß waschen, trocken reiben und in Spalten schneiden.
11. Salat putzen, waschen und trocken schleudern.
12. Die Zutaten für die Salatsoße mischen und mit Kräutersalz, einer Prise Zucker und Pfeffer abschmecken.
13. Den Salat in einer Schüssel mit Salatsoße vorsichtig mischen.
14. Schnitzel mit jeweils einer Zitronenspalte anrichten.