

**Kochen**

**Rainer Klutsch**

**Mittwoch, 13.03.2024**

**Parmesan-Schnitzel mit Kartoffel-Linsen-Salat**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für den Kartoffelsalat**

1 kg Kartoffeln, festkochend oder vorwiegend festkochend  
etwas Salz  
150 g Alblinsen oder Puy-Linsen  
1 Lorbeerblatt  
2 Karotten, klein  
2 Schalotten  
5 EL Rapsöl oder anderes Öl  
etwas Pfeffer  
130 ml Balsamessig oder andere heller Essig, ca.  
300 ml Gemüsebrühe, heiß, ca.  
1 EL Senf  
50 g Rauke

**Für die Schnitzel**

4 Schweineschnitzel, à ca. 120 g  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
100 g Parmesan oder Pecorino, ca.  
2 Eier (Größe M)  
100 g Mehl  
100 ml Milch oder Sahne  
200 g Semmelbrösel oder Pankobrösel  
200 g Butterschmalz oder Pflanzenöl



**Zubereitung**

1. **Für den Kartoffelsalat** Kartoffeln abbrausen in Salzwasser ca. 20 Minuten weich kochen. Abgießen, ausdampfen lassen.
2. Linsen abbrausen (nach Belieben am Abend vorher einweichen) und mit dem Lorbeerblatt ebenfalls ca. 20 Minuten weich kochen.
3. Kartoffelschalen abziehen, in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Linsen kalt abbrausen und abtropfen lassen.
4. Karotten putzen, schälen und kleinschneiden. Schalotten abziehen und fein würfeln
5. Für die Marinade 1 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen. Schalotten darin glasig andünsten.
6. Karotten zugeben und ca. 2-3 Minuten mitdünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Linsen unterrühren. Mit Essig ablöschen. Gemüsebrühe zugeben und 5 Minuten einkochen lassen.
8. Marinade vom Herd ziehen. Übriges Olivenöl und Senf unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
9. Marinade mit den Kartoffeln mischen und abschmecken. Bis zum Servieren ziehen lassen.
10. **Die Schnitzel** plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
11. Parmesan fein reiben. Mit Eiern, Mehl und Milch zu einem zähflüssigen Teig verrühren.
12. Die Schnitzel durch den Teig ziehen und etwas abtropfen lassen.
13. Semmelbrösel auf einen Teller geben. Schnitzel darin wenden und etwas abklopfen.
14. Butterschmalz oder Öl erhitzen. Die Schnitzel darin von beiden Seiten ca. 5-6 Minuten goldbraun ausbacken.
15. Rauke putzen abbrausen und trockenschütteln, evtl. grob schneiden oder zerzupfen.
16. Rauke mit dem Kartoffelsalat mischen und erneut abschmecken.
17. Kartoffelsalat und Schnitzel anrichten und servieren.

**Tipp:** Nach Belieben den Kartoffelsalat noch mit Röstzwiebeln bestreuen: 2-3 Zwiebeln abziehen und in Würfel oder dünne Spalten schneiden. 200 ml Rapsöl erhitzen. Zwiebeln darin goldbraun frittieren. Herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.