

Kochen

Martin Gehrlein

Montag, 26.04.2022

Zitronenschnitzel mit Kartoffel-Radieschensalat

Für 4 Personen

Zutaten

Für den Salat

800 g Kartoffeln, festkochend
etwas Salz
2 Schalotten
2 EL Rapsöl
300 ml Gemüsebrühe
4 EL Balsam- oder Weinessig, hell
1 TL Senf
1 Prise Zucker
etwas Pfeffer
1 Bund Radieschen
0,5 Salatgurke
1 Beet Kresse

Für die Schnitzel

4 Schnitzel, vom Schwein, à ca. 150 g
etwas Salz
etwas Pfeffer
4 EL Mehl
1 Stiel Rosmarin
2 Biozitronen
2 EL Butterschmalz
200 ml Gemüsebrühe
etwas Zucker



Zubereitung

1. Kartoffeln abbrausen und in Salzwasser ca. 15 Minuten garen, abgießen, ausdampfen lassen, Schale abziehen und in Scheiben schneiden.
2. Inzwischen die Zwiebel abziehen und fein würfeln.
3. Öl erhitzen. Zwiebel darin andünsten. Brühe und Essig unterrühren und ca. 2 Minuten köcheln lassen.
4. Brühe vom Herd nehmen. Senf und Zucker unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Kartoffeln mit der Brühe vorsichtig mischen und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Radieschen putzen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Gurke längs halbieren, Kerne entfernen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Radieschen und Gurken zu den Kartoffeln geben.
7. Schnitzel zwischen zwei Lagen Backpapier sehr flach klopfen (ca. 2-3 mm) bzw. mit einem Nudelholz ausrollen.
8. Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Mehl auf einen Teller geben. Schnitzel darin wenden und überschüssiges Mehl abklopfen.
9. Rosmarinnadeln von den Stielen zupfen. Zitrone heiß abbrausen, trockenreiben. Eine Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die zweite Zitrone in sehr dünne Scheiben schneiden.
10. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Schnitzel darin von beiden Seiten ca. 2 Minuten braten. Schnitzel herausnehmen und warm stellen.
11. Bratensatz mit Brühe und Zitronensaft ablöschen und etwas einköcheln lassen.
12. Zitronenscheiben und Rosmarin zugeben und aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen. Schnitzel in die Soße geben und kurz erwärmen.
13. Kartoffel-Radieschensalat abschmecken. Kresse vom Beet schneiden, darüber streuen und mit den Schnitzeln servieren.