Rezept

Kalbsschnitzel mit Kartoffel-Gurken-Salat

Ein Rezept von Kalbsschnitzel mit Kartoffel-Gurken-Salat, am 12.10.2024

Zutaten

FÜR DEN SALAT:

- **800 g** vorwiegend festkochende Kartoffeln
- **1** Salatgurke
- **6 Stängel** Minze
- **4 EL** Essig
- Salz
- **1** Knoblauchzehe
- **250 g** Naturjoghurt
- Pfeffer

FÜR DIE SCHNITZEL:

- **4** große dünne Kalbsschnitzel aus der Oberschale (je 150 g)
- **1 Schuss** Sahne
- Pfeffer
- **130 g** Semmelbrösel
- **1** Zitrone
- **50 g** Mehl
- **2** Eier
- Salz
- **6** Salbeiblätter
- **200 g** Butterschmalz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 970 kcal

Zubereitung

1. Für den Salat Kartoffeln waschen und in kochendem Salzwasser in 25 - 30 Min. bissfest garen. Dann kurz ausdampfen lassen, pellen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden, in eine Schüssel füllen.

2. Gurke schälen, längs halbieren und mit einem Löffel die Kerne herausschaben. Die Gurke quer in dünne Scheiben schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Minze abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen von den Stängeln zupfen und fein hacken. Alles zu den Kartoffeln in die Schüssel geben. Joghurt mit Essig, Salz und Pfeffer verrühren und ebenfalls zu den Kartoffeln geben. Die Salatzutaten vermischen und ein wenig durchziehen lassen.

3. Inzwischen die Schnitzel nacheinander mit Frischhaltefolie abdecken und mit der Pfanne oder einem Plattiereisen schön dünn klopfen. Drei tiefe Teller bereitstellen. In den ersten Teller kommt das Mehl. Im zweiten Teller Eier und Sahne verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen. Salbei fein hacken und ebenfalls unterquirlen. Semmelbrösel in den dritten Teller geben.

4. Jedes Kalbsschnitzel nun zunächst im Mehl wenden und beim Herausheben leicht abklopfen. Dann die Schnitzel mit beiden Seiten durch die Eier ziehen, bevor man sie in den Semmelbröseln wendet.

5. Butterschmalz in einer großen tiefen Pfanne schmelzen. Darin die Schnitzel bei mittlerer Hitze von jeder Seite in ca. 3 Min. goldbraun backen. Die Schnitzel sollen im Schmalz schwimmen, dann werden sie am besten. Auch immer wieder mit dem Fett übergießen. Am Ende die Schnitzel herausnehmen und auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.

---

6. Kartoffel-Gurken-Salat und die Kalbsschnitzel auf Teller verteilen. Die Zitrone vierteln und dazu reichen, sodass sich jeder etwas Saft über sein Schnitzel träufeln kann.