

## Rezept

# Kräutersalat mit Piccata

Ein Rezept von Kräutersalat mit Piccata, am 10.06.2026

## Zutaten

<b>4 EL</b> Weißweinessig	<b>2 EL</b> süßer Senf
<b>1 EL</b> Honig	<b>6 EL</b> Öl (z. B. Raps- oder Distelöl)
<b>1</b> Knoblauchzehe	Salz
Pfeffer	<b>125 g</b> Rucola
je 1 Bund glatte Petersilie, Minze, Basilikum und Liebstöckel	<b>1</b> rote Paprikaschote
<b>8</b> kleine Schnitzel (à ca. 50 g; von Kalb, Schwein, Hähnchen oder Pute)	½ Salatgurke
Pfeffer	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>70 g</b> Parmesan (am Stück)	Salz
<b>2</b> Eier (M)	edelsüßes Paprikapulver
<b>100 g</b> Butterschmalz	<b>30 g</b> Semmelbrösel
	<b>50 g</b> Mehl
	<b>1</b> Bio-Zitrone

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 695 kcal

## Zubereitung

1. Für das Dressing den Essig, Senf und Honig in einem Schälchen verrühren. Das Öl nach und nach unterschlagen. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Für den Salat den Rucola verlesen, waschen und trocken schleudern. Grobe Stiele entfernen und die Blätter nach Belieben in mundgerechte Stücke zupfen. Die Kräuter waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und nach Belieben etwas klein zupfen. Die Paprikaschote halbieren, entkernen, waschen und in Streifen schneiden. Die Gurke gründlich waschen, längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Alles in einer Salatschüssel mischen.
3. Für die Piccata das Fleisch trocken tupfen und zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie mit der flachen Seite des Fleischklopfers vorsichtig flach klopfen. Den Knoblauch schälen, halbieren und die Fleischstücke damit einreiben. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.
4. Den Parmesan mit der Küchenreibe fein reiben und in einem tiefen Teller mit den Semmelbröseln mischen. Die Eier in einem zweiten tiefen Teller mit einer Gabel verquirlen. Mehl auf einen dritten Teller häufen.
5. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Fleischstücke zunächst in Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und in den Parmesan-Bröseln wenden. Die Schnitzel portionsweise im heißen Butterschmalz von jeder Seite in 2-3 Min. goldbraun braten. Das Schnitzel herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

6. Den Salat mit dem Dressing mischen und auf Teller verteilen. Die Piccata darauf anrichten oder extra dazu servieren. Die Zitrone heiß waschen, trocken reiben, vierteln und dazulegen. Sofort servieren.