



Faschiertes Butterschnitzel mit Rahm-Kartoffel-Gurken-Salat von Johann Lafer

Zutaten für 4 Portionen:

500 g mageres Kalbfleisch

1 altbackene Semmel od. 2 Scheiben Weißbrot

1 Ei

65 ml Sahne

gehackte Petersilie

Salz und Pfeffer, Muskat

Semmelbrösel

2 EL Butterschmalz

Für den Rahm-Kartoffel-Gurken-Salat:

1 Salatgurken

300 g festkochende Kartoffeln

6-8 Radieschen

100 g Sauerrahm

2 EL Weißweinessig

Salz, Cayennepfeffer

Zubereitung:

Das Kalbfleisch fein faschieren.

Semmel oder Weißbrot in Wasser einweichen, sehr gut auspressen und dann faschieren oder durch ein Sieb drücken. Mit Faschiertem Kalbsfleisch, Ei, Sahne, Petersilie und Gewürzen in einer Schüssel gut vermengen, ggf. mit etwas Semmelbrösel nacharbeiten. Masse sollte weich und nicht zu fest sein.

Aus dieser Masse 4 ovale Laibchen formen. In einer Pfanne mit zerlassenen Butterschmalz langsam braun braten, dann wenden.

Salat:

Kartoffeln mit Schale waschen und in reichlich Salzwasser abkochen, kalt werden lassen und in Scheiben schneiden.

Die Gurke schälen und mit einem Sparschäler nudelbreite Streifen herunter schneiden. Radieschen in dünne Scheiben schneiden.

Sauerrahm mit Essig verquirlen, Gurkenstreifen, Kartoffeln und Radieschen untermischen. Salat mit Salz, Pfeffer würzen.