

**| Die Küchenschlacht-Promi-Woche - Menü am 09.11.2016 |**  
**Tagesmotto mit Johann Lafer**



**Gericht zum Tagesmotto: „Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Gurkensalat“ von Johann Lafer**

**Zutaten für zwei Personen**

*Für die Schnitzel:*

2	Schnitzel aus der Kalbsoberschale à 120 g
150 g	Semmelbrösel
50 g	Mehl
2	Eier
2 EL	geschlagene Sahne
1	Zitrone, zum Garnieren
2 EL	neutrales Pflanzenöl
200 g	Butterschmalz
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für die Bratkartoffeln:*

600 g	festkochende Kartoffeln
3	Schalotten
¼ Bund	glatte Petersilie
60 g	durchwachsener Speck
1 EL	Butterschmalz
1 EL	Butter
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für den Salat:*

1	Salatgurke
3 EL	Weißweinessig
1 ½ TL	Zucker
½ Bund	Dill
1 EL	Rapskernöl
1	rote Chilischote
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Zubereitung**

Für den Kartoffelsalat die Kartoffeln gründlich waschen, vierteln und in einem Topf 15 Minuten weich garen. Die Schalotten abziehen und fein würfeln. Die Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Die Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Den Speck fein würfeln.



Für die Kalbsschnitzel diese waschen, trockentupfen und mit etwas Öl zwischen zwei Klarsichtfolien geben. Mit einem Fleischklopfer dünn ausklopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eier und die geschlagene Sahne mit Hilfe einer Gabel in einer Schüssel verquirlen. Salzen und pfeffern.

Kartoffeln aus dem Topf nehmen, leicht auskühlen lassen und schälen. Die Kartoffeln in fünf Millimeter dicke Scheiben schneiden.

Die Schnitzel in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen, dann durch das Ei ziehen und anschließend in den Semmelbröseln panieren.

Das Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Kartoffelscheiben darin goldbraun anbraten. Die Speckwürfel zugeben, unter regelmäßigem Schwenken der Pfanne anbräunen. Wenn der Speck goldbraun ist, die Schalotten zugeben und zwei bis drei Minuten mit braten lassen. Die kalte Butter in die Pfanne geben und die Bratkartoffeln damit glasieren. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Gehackte Petersilie unterschwenken.

Für den Salat die Gurke waschen, schälen und dünn hobeln. Mit etwas Salz kurz durchkneten und drei Minuten ziehen lassen. Dill abbrausen, trocknen und fein hacken. Das entstandene Gurkenwasser abgießen und die Gurken mit Essig, Zucker und Rapskernöl marinieren. Mit etwas Pfeffer würzen und den Dill untermischen. Bei Bedarf mit Chili würzen.

In einer weiteren Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Schnitzel von beiden Seiten circa zwei Minuten goldgelb ausbacken. Die Schnitzel sollten im heißen Butterschmalz schwimmen. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Das Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Gurkensalat auf Tellern anrichten, mit je einer Zitronenspalte garnieren und servieren.