

▪ Die Küchen Schlacht – Menü am 24. Januar 2020 ▪  
Zusatzgericht von Nelson Müller



### Wiener Schnitzel mit Gurkensalat

Zutaten für zwei Personen

**Für das Schnitzel:**

500 g Kalbsrücken  
300 g Semmelbrösel  
2 Eier  
50 g geschlagene Sahne  
200 g Mehl  
500 g Butterschmalz, zum Frittieren  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Kalbsrücken waschen, trockentupfen und in dünne Scheiben portionieren. Scheiben zwischen zwei Folien legen und mit einem Plattierisen oder schweren Topf flachklopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eier mit geschlagener Sahne verquirlen. Eine Panierstraße aus Mehl, Eiern und Semmelbröseln aufbauen. Kalbsscheiben in der gleichen Reihenfolge panieren.

Die Schnitzel in reichlich heißem Fett auf jeder Seite etwa 3 Minuten goldgelb ausbacken, dabei kreisende Schwenkbewegungen mit der Pfanne machen. Das Schnitzel ist perfekt, wenn die Panade blasen wirft und souffliert. Kurz vor dem Servieren die Schnitzel auf einem Stück Küchenpapier abtropfen lassen.

**Für den Gurkensalat:**

1 Salatgurke  
1 Limette  
1 EL Olivenöl  
3 EL Weißweinessig  
½ Bund Dill  
Zucker, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurke waschen. Durch einen Spiralschneider drehen und Gurken-Spiralen in einer Schüssel gut salzen und vermengen. Schalotte abziehen und feinschneiden. Dill abbrausen, trockenwedeln und die Spitzen feinhacken. Schalotte, Dill, etwas Zucker, Salz und Pfeffer zur Gurke geben und gut vermengen. Öl und Essig ebenfalls dazugeben.

**Für die Garnitur:**

1 Limette

Limette dekorativ aufschneiden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.