„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker

Gastkoch: Markus Brunner

Wiener Schnitzel

<u>Zutaten</u>
(4 Personen)

Für den Erdäpfelsalat

- 500 g Kartoffel (speckig-festkochend)
- 100 ml Wasser (oder Rindsuppe)
- 1 EL Weißweinessig (oder Apfelessig)
- 3 EL Zucker
- 1 EL Estragon-Senf
- 2 EL neutrales Pflanzenöl
- eine Prise Salz
- etwas Pfeffer aus der Mühle
- 1 rote Zwiebel
- 1 Bund Schnittlauch

Für die Wiener Schnitzel

- 8 Kalbsschnitzel à 100 g (2 pro Person) von der Hüfte (Schale, Nuss od. Schluss)
- 100 g Mehl (griffig)
- 2 Eier
- 140 g Semmelbrösel (aus Kaisersemmeln)
- 500 g Butterschmalz
- eine Prise Salz

Für die Garnitur

- 1 Zitrone in Spalten geschnitten

Zubereitung

1. Für den Salat zuerst die speckigen Erdäpfel waschen und mit der Schale in einem Topf mit Salzwasser je nach Größe für etwa 30-35 Minuten weichkochen.

2. Die Erdäpfel aus dem Wasser nehmen, noch warm schälen und in zirka 5 mm dicke Scheiben schneiden.

3. Für die Marinade den Zucker, den Weißweinessig, den Estragon-Senf, das Wasser (oder die Suppe), eine Prise Salz und etwas frisch geriebenen Pfeffer aus der Mühle miteinander vermengen. Nun das Öl vorsichtig hineinmixen.

Tipp: Das Öl mit einem Stabmixer hineinmixen, so verbindet es sich besser mit den restlichen Zutaten sowie auch mit den Erdäpfeln beim Marinieren.

4. Jetzt eine rote Zwiebel und den Schnittlauch fein schneiden und über die noch lauwarmen Erdäpfel-Scheiben geben. Die Marinade darüber gießen, alles gut miteinander vermengen und für mindestens 2 Stunden ziehen lassen.

5. Für die Wiener Schnitzel das Kalbfleisch im Schmetterlingsschnitt aufschneiden (einmal in der Mitte nicht ganz durchschneiden), zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie legen und mit einem Schnitzelklopfer sehr vorsichtig mit der flachen Seite 3-4 mm dick plattieren.

6. Für die Panierung eine Schüssel mit Mehl, eine Schüssel mit nur leicht verquirltem Ei und eine Schüssel mit Semmelbrösel vorbereiten.

7. Die plattierten Schnitzel mit einer Prise Salz würzen und dann zuerst in Mehl wenden und überschüssiges Mehl abklopfen. Anschließend durch das verquirlte Ei ziehen und danach in den Semmelbröseln wenden.

Tipp: Jede der drei Panierschichten muss lückenlos erfolgen – je schneller man vorgeht, desto besser
gelingt die Panierung.

8. Die panierten Schnitzel in einer großen, hohen Pfanne in 170° C heißem Butterschmalz schwimmend goldgelb ausbacken.

Tipp: Die Pfanne dabei immer wieder ein wenig rütteln, um das heiße Fett etwas über die Oberseite der Schnitzel schwappen zu lassen und sie in Bewegung zu halten. Diese Methode nennt man „Soufflieren“ - sie sorgt für die perfekte, locker-knusprige Panade.

9. Die Schnitzel vorsichtig mit 2 Löffeln wenden - beim Wenden die Schnitzel nicht mit einer Gabel oder Ähnlichem anstechen, denn dann entstehen die typischen Wellen und Blasen nicht, die das Schnitzel erst zum echten Wiener Schnitzel machen.

10. Zum Schluss die Schnitzel vorsichtig aus dem heißen Fett nehmen, auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und mit Zitronenspalten und dem Erdäpfelsalat servieren.

Quelle: ORF extra