

Hier und heute



Paniertes Schnitzel mit warmem Kartoffel-Gurkensalat

Koch Olaf Baumeister zeigt, wie paniertes Schweineschnitzel garantiert knusprig gelingt. Dazu serviert er warmen Kartoffel-Gurkensalat.

Das Rezept

von Olaf Baumeister für vier kleine Portionen

Zutaten für das Schnitzel

- 2 Stücke vom Schweinerücken à 120 g
- 2 Eier
- 2 EL Mehl
- 200 g Paniermehl
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL Butter

Zubereitung

Die Eier in eine Schale geben und mit einer Gabel grob verquirlen. Mehl und Paniermehl ebenfalls in je eine Schale geben. Das Paniermehl mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch zwischen zwei Folien flachklopfen (z. B. mit einem Fleischklopfen oder einem Topf mit schwerem Boden). Dann leicht salzen. Die Schnitzel zuerst von beiden Seiten in Mehl, dann in Ei und danach in Paniermehl wenden und in einer Pfanne in heißem Pflanzenöl schwimmend von beiden Seiten goldbraun braten. Das fertige Schnitzel auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Wer mag, kann das Schnitzel noch mit etwas Butter einpinseln. So schmeckt es schön buttrig.

Zutaten für den Kartoffelsalat

- 400 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 1 TL Kümmel
- 300 ml Brühe (Gemüse-, Geflügel,- oder Rinderbrühe)
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Weißweinessig
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- frische Muskatnuss nach Geschmack
- 200 g Schlangengurke
- 1 EL grober Senf
- 3 EL Olivenöl
- 1 EL Speisestärke
- 2 EL fein geschnittener Schnittlauch

Zubereitung

Die Kartoffeln mit dem Kümmel in kochendem Salzwasser so lange garen, bis sie nur noch leichten Biss haben. Abschütten, pellen und noch warm in grobe Scheiben schneiden.

Die Gurke schälen, von den Kernen befreien und in grobe Stifte schneiden.

Knoblauchzehe schälen, fein würfeln und mit etwas Salz zu Mus zerquetschen. Schalotten schälen, sehr fein würfeln, dann mit dem Knoblauch in Olivenöl glasig andünsten. Alles mit der Brühe ablöschen und einmal aufkochen. Die Kartoffeln und die Gurken dazugeben und alles mit Senf, Essig, Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Das restliche Olivenöl hinzufügen. Die Stärke mit etwas Wasser glattrühren und den Fond damit leicht binden. Fein geschnittenen Schnittlauch dazugeben und am besten noch warm servieren.