

Hier und heute

Schnitzel mit Bratkartoffeln und gebratenem Rosenkohl

Sternekoch Alexander Wulf kombiniert knuspriges Schnitzel mit Bratkartoffeln und gebratenem Rosenkohl – Herbstküche vom Feinsten!

Rezept

Schnitzel mit Bratkartoffeln und gebratenem Rosenkohl

von Alexander Wulf für zwei Personen

Zutaten für das Schnitzel

- 2 dünne Schweineschnitzel
- 50 g Mehl
- 200 g Paniermehl (Semmelbrösel oder Panko)
- 2 Eier
- 500 ml Butterschmalz
- Salz, Pfeffer
- 1 Zitrone, in Scheiben

Zutaten für die Bratkartoffeln

- 600 g Kartoffeln, in Stifte geschnitten
- 1 Zwiebel, in dünne Streifen geschnitten
- 4 Scheiben Speck, in Würfel geschnitten
- 1 EL Liebstöckel, klein geschnitten
- 1 EL Schnittlauch, klein geschnitten
- 1 EL Petersilie, klein geschnitten
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Zutaten für den Rosenkohl

- 200 g Rosenkohl, äußere Blätter abschälen und aufbewahren, die geputzten Röschen halbieren
- 20 g Butter
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Das Fleisch zwischen Klarsichtfolie oder in einem Gefrierbeutel flach klopfen. Nach Bedarf mit Wasser aus der Sprühflasche besprühen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Panade zuerst das Fleisch im Mehl wenden, dann durch das verquirlte Ei ziehen und zuletzt im Paniermehl wenden. Die Panade nicht andrücken, damit sie beim Braten locker und luftig bleibt.

Das Butterschmalz in einer Pfanne auf etwa 160 Grad erhitzen. Die Schnitzel hineingeben und je Seite circa 1,5 Minuten goldbraun backen. Dabei die Pfanne schwenken und Butter immer wieder über das Fleisch laufen lassen. Die Schnitzel nur einmal wenden.

Die Kartoffelstifte in etwas Öl rundum anbraten. Die Speckwürfel und die Zwiebelstreifen hinzugeben und ebenfalls gut anbraten. Die Kartoffeln mit einem Deckel abdecken und bei mittlerer Hitze braten, bis sie gar sind. Zwischendurch immer wieder durchrühren. Mit den frischen Kräutern verfeinern und mit frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Während die Kartoffeln garen, die Rosenkohlhälften in der Butter goldbraun anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die äußeren Blätter separat im Salzwasser blanchieren.

Zum Anrichten: Den gebratenen Rosenkohl zu den Bratkartoffeln auf einen Teller geben.

Den Teller mit den blanchierten Rosenkohlblättern dekorieren. Schnitzel dazu legen und mit Zitronenscheiben garnieren.