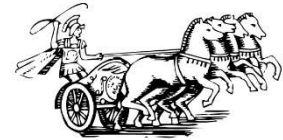


Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat dazu unser Lanius-Knab Riesling feinherb

WEINGUT
LANIUS-KNAB



OBERWESEL

So wie dieser Riesling ein idealer Begleiter für jeden Abend ist, schmecken auch Schnitzel praktisch zu jeder Gelegenheit. Die Frische des Rieslings passt perfekt zu der knusprigen Panade und findet sich in der feinen Note der klassischen Garnitur mit Zitrone wieder.

Ich beginne mit dem Kartoffelsalat. Dafür die Kartoffeln in kaltem Salzwasser zum Kochen bringen und zugedeckt etwa 20 Min. garen. Abgießen, abkühlen lassen und pellen. Die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Die Schalotten fein würfeln und mit dem Essig, der Brühe, Salz und Zucker aufkochen. Die Flüssigkeit kochend heiß über die Kartoffeln geben, das Öl dazu gießen und vermengen. Ca. 30 Min. ziehen lassen und immer wieder mal vermischen. Die Gurke waschen, schälen und halbieren. Mit dem Löffel entkernen und in Scheiben schneiden. Nicht zu dünn, damit sie sich besser von der Kartoffel abheben! Unter die Kartoffeln mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nochmal 10 Min. ziehen lassen. Am besten schmeckt der Salat lauwarm serviert.

Die Schnitzel mit Folie bedecken und vorsichtig dünn klopfen, durch die Folie ist die Fleischfaser geschützt. Beim Panieren würze ich gerne die Eimasse. Die Eier verquirle ich mit etwas Milch, Salz und Pfeffer. Zunächst das Fleisch in Mehl wenden, dann in dem Ei und zum Schluss in Paniermehl wälzen, so dass die Schnitzel komplett davon bedeckt sind. Ich paniere sogar zweimal, so entsteht eine super Kruste. Die Schnitzel in viel Fett goldbraun braten. Dafür mische ich Traubenkernöl und Sonnenblumenöl, die eine hohe Hitzebeständigkeit haben, mit etwas Butter für den Geschmack.

Die Schnitzel auf dem Kartoffel-Gurkensalat anrichten und mit ein bis zwei Zitronenscheiben sowie darauf gerollter Sardelle garnieren.

Für Vegetarier empfehle ich als Alternative ein Sellerieschnitzel. Dafür eine Sellerieknolle waschen schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben wie oben beschrieben panieren und braten. Das erdig-süßliche Aroma des Selleries mit der knusprigen Panade passt auch hervorragend zu unserem feinherben Gutsriesling.

Zutaten für 4 Personen:

Für die Wiener Schnitzel:

4 dünne Kalbsschnitzel

Für die Panade:

Mehl

2 Eier

50 ml Milch

Paniermehl

Salz und Pfeffer

Für die Garnitur:

Für den Kartoffel-Gurkensalat:

800 g Kartoffeln

1 Salatgurke

3 Esslöffel Weißweinessig

150 ml Gemüsebrühe

3 Esslöffel Traubenkernöl

100 g Schalotten

Salz und Pfeffer

1 Prise Zucker

1 Zitrone und Sardellen