

Johann Lafer: "Johanns Küche: Einfach und gut kochen mit der besonderen Lafer-Raffinesse"

Wiener Schnitzel mit Preiselbeer-Orangen-Dip

Zutaten für 4 Personen

Für den Dip:

1 Bio-Orange
1 Schalotte
1 TL Butter
1 TL brauner Zucker
150 g Preiselbeeren
(aus dem Glas)
Salz

Für die Schnitzel:

4 Schnitzel von der Kalbsoberschale
(à etwa 120 g)
etwas Öl zum Einreiben
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 Eier (Gr. M)
2 EL geschlagene Sahne
100 g Weizenmehl
200 g Semmelbrösel
200 g Butterschmalz
4 Bio-Zitronenscheiben mit je
1 Sardelle und 1 Kaper

Für den Salat:

150 g Feldsalat
1 EL Weißweinessig
½ TL mittelscharfer Senf
½ TL Zucker
Salz
2 EL Kürbiskernöl

Außerdem:

Gefrierbeutel

Zubereitungszeit: etwa 40 Minuten

Für den Dip die Orange heiß waschen, trockentupfen und die Schale fein abreiben. Den Saft der Orange auspressen. Die Schalotte schälen, würfeln und in der Butter glasig anschwitzen. Den Zucker und die Orangenschale zugeben und ebenfalls anschwitzen. Die Preiselbeeren und den Orangensaft zugeben, leicht salzen

und bei milder Hitze dickflüssig einkochen lassen. Umfüllen und abkühlen lassen.

Die Kalbsschnitzel mit Öl einreiben und zwischen zwei Folien (Gefrierbeutel) dünn klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eier und die geschlagene Sahne mithilfe einer Gabel in einer Schüssel verquirlen. Salzen und pfeffern. Das Mehl und die Semmelbrösel jeweils in eine flache Schale geben. Die Schnitzel im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen, dann durch das Ei ziehen und anschließend mit den Semmelbröseln panieren. Das Butterschmalz in einer großen, tiefen Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin schwimmend von beiden Seiten goldgelb ausbacken. Dabei die Pfanne schwenken und das heiße Fett immer wieder über die Schnitzel fließen lassen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Den Feldsalat putzen, waschen, trockenschleudern und verlesen. Den Weißweinessig mit dem Senf, Zucker und Salz verrühren und das Kürbiskernöl unterschlagen. Den Feldsalat damit marinieren. Die Schnitzel mit dem Salat und dem Dip anrichten. Mit je einer Kapern-Sardellen-Zitronenscheibe servieren.