

Rehschnitzel Wiener Art mit Kartoffelsalat und gebackenen Radieschen

Gaumenschmaus und Seelenwärmer: Am liebsten mögen wir Schnitzel Wiener Art, also zubereitet wie das Original aus Österreich, fein paniert und goldgelb gebraten. Zum Rehschnitzel aus der Oberschale servieren wir einen klassischen Kartoffelsalat mit gebackenen Radieschen.

Zutaten für vier Personen

- 2 Oberschalen vom Reh
- 3 altbackene Brötchen
Mehl
- 2 Eier
Pflanzenöl
Butter

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 1–2 rote Zwiebel(n)
- 7 bis 8 Gewürzgurken
- 1 Bündel Dill
 - 4 Lauchzwiebeln
- 5 EL Pflanzenöl
- 1 EL Kräuternessig
- 1 TL Senf
- 1 TL Honig
Salz, Pfeffer

- 16 Radieschen
(fächerförmig einritzen)
- 2 Knoblauchzehen
Sonnenblumenöl
Salz, Pfeffer

Tipp: Semmelbrösel kann man ganz einfach aus altbackenen Brötchen selbst herstellen. Sie sind deutlich weicher und geben nach dem Frittieren eine knusprige und ansehnliche Panade.

Rezept: Anna Lena Kaufmann und Sebastian Kapuhs, Fotos: Christina Czybik



Zubereitung Wildschnitzel

Zuerst die Kartoffeln gründlich waschen und 20 bis 25 Minuten in kochendem Wasser garen. Abgießen, abschrecken, pellen und abkühlen lassen. Kartoffeln in Scheiben schneiden. Lauchzwiebeln waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Gewürzgurken ebenfalls in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Alle Zutaten mischen.

Für die Vinaigrette Öl, Essig, Senf und Honig verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dill waschen, fein hacken und untermischen. Über den Kartoffelsalat geben, vorsichtig unterheben und durchziehen lassen.

Radieschen putzen, waschen und fächerförmig einschneiden. Den Knoblauch schälen und durch die Knoblauchpresse drücken. Etwas Öl mit dem Knoblauch mischen. Radieschen in eine Auflaufform legen, mit Knoblauchöl beträufeln, salzen und pfeffern. Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad Celsius circa 10 Minuten backen, sodass sie noch etwas Biss haben.

Aus der Oberschale quer zur Faser fingerdicke Scheiben schneiden. Diese einzeln zwischen zwei Klarsichtfolien mit einem Plattierisen oder einer schweren Bratpfanne von innen nach aussen vorsichtig so dünn wie möglich plattieren, nicht klopfen. Die Schnitzel auf beiden Seiten leicht salzen und pfeffern. Mehr Gewürze braucht es nicht.

Für die «Schnitzel-Panier-Strasse» das Mehl fein sieben, die Eier verquirlen und die altbackenen Brötchen in einer Küchenmaschine zerkleinern. Die Schnitzel zuerst in Mehl wenden, dann durch die Eiermasse ziehen. Zuletzt die Schnitzel in die Paniermischung tauchen und von allen Seiten mit Semmelbröseln bedecken! Die Panade sollte sich locker um das Schnitzel legen, um schön luftig zu bleiben. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen. Schnitzel darin von beiden Seiten goldbraun braten.

Tipp: In der Pfanne sollte so viel Fett sein, dass die Schnitzel darin schwimmen. Kurz vor Schluss einen Löffel Butter für den Geschmack hinzufügen.