

Wienerschnitzel mit Kartoffelsalat



Tillbehör
För 4 personer

Potatissallad

1 kg fast potatis
Salt
½ msk hel kummin
1 liten lök
1 msk olja
350 ml hönsbuljong
3 msk vitvinsvinäger
1 msk stark senap
Peppar från kvarnen
Socker
2 msk gyllenbrynt smör
1 handfull machésallad

Schnitzel

2 ägg
1 knivsudd rivet citronskal
Riven muskot
1 msk vispgrädde
80 g vetemjöl (1½ dl)
200 g ströbröd (4 dl)
Kalvschnitzlar (ca 150g)
Salt
Peppar från kvarnen
150 ml olja
50 g smält smör
1 citron

Tillagning

Potatissalladen

Tvätta potatisen och koka dem med skalen på (al dente) tillsammans med kumminfröna. Låt den ånga av. Skala, skiva och lägg dem i en skål/bleck. Skala löken och skär den i små fina tärningar. Bryn löken lätt i olja. Skölj salladen och skär av ”roten” så bladen blir fria.

Värm och blanda hönsbuljongen, vitvinsvinäger och senap. Krydda dressingen kraftigt med salt peppar och lite socker. Blanda försiktigt ner dressingen och löken i potatisen. Rör tillsist ner det smälta smöret. Låt salladen stå och dra, efterkrydda efter önskemål.
Strax före servering blanda i salladen.

Schnitzel

Blanda ägg, rivet citronskal, en nypa muskot samt vispgrädde. Häll mjöl och ströbröd i varsin djup tallrik. Banka ut kalvschnitzlarna, salta och peppra. Vänd schnitzlarna i mjölet, skaka av överflödet, vänd dem i ägg grädde blandningen, tillsist vänd dem i ströbrödet. Kan göras en stund innan stekningen. (OBS lägg inte schnitzlarna på varandra utan ha ett smörpapper i mellan)

Smält smör i en djup stekpanna och håll i oljan varm till medelvärme, stek schnitzlarna gyllenbruna. För att få panering att ”krusa” sig håll på lite håll på lite vatten och sätt på locket en kort stund, ångan gör att paneringen krusar sig.

Tvätta citronen och skär den i klyftor (ej skivor).

Servera schnitzeln tillsammans potatissalladen på varma tallrikar och garnera med en citrunklyfta.