

Schnitzel - klassisch und anders

Für 2 Personen:

Klassisches Wiener Schnitzel:

200 g Kalbsrücken	50 g Mehl	3 Stk. Eier
100 g Semmelbrösel	100 g Butterschmalz	Meersalz

Pfannenschnitzel:

200 g Kalbfleisch	6 EL Panko	3 EL Butter
4 EL Sahnemeerrettich	4 EL Wildpreiselbeeren	1 Stk. Zitrone
1 Prise Brotgewürz	Sonnenblumenöl	Meersalz, Pfeffer
500 g Kartoffelsalat		

Klassisches Wiener Schnitzel:

Den Kalbsrücken in fingerdicke Tranchen schneiden, zwischen zwei Bahnen Frischhaltefolie oder zwischen zwei Vakuumbeuteln mit einem Plattiereisen (oder alternativ vorsichtig mit einem Fleischklopfer) plattieren, 1-2 Minuten in eine Schüssel mit Eiswasser legen, herausnehmen, gut abtropfen lassen und mit einem sauberen Küchentuch trocken tupfen. Anschließend zuerst in Mehl, dann in leicht verquirltem Ei und zuletzt vorsichtig in Semmelbröseln (am besten aus frisch geriebenen, altbackenen Kaisersemmeln) wenden und in einer Pfanne mit Butterschmalz schwimmend ausbacken. Damit die Schnitzel in der Pfanne soufflieren, sollten sie durch vorsichtiges Schwenken der Pfanne immer in Bewegung gehalten werden.

Die knusprigen Schnitzel herausnehmen, kurz auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit einer Prise Meersalz bestreuen.

Anschließend auf Tellern anrichten und mit einer Zitronenspalte und z.B. Kartoffelsalat servieren.

Pfannenschnitzel:

Den Kalbsrücken in fingerdicke Tranchen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Sonnenblumenöl einpinseln und von beiden Seiten in einer beschichteten Pfanne ohne zusätzliches Fett rösten.

Anschließend die Hitze reduzieren, die Schnitzel aus der Pfanne nehmen, die Butter darin aufschäumen lassen, das Panko in die Pfanne mit der Butter geben und unter ständigem Rühren goldbraun rösten. Die Pfanne vom Herd nehmen und das Panko mit Salz, Brotgewürz und etwas Zitronenabrieb abschmecken.

Die Schnitzel auf der Oberseite mit etwas Sahnemeerrettich einstreichen, die Preiselbeeren darauf verteilen und großzügig mit dem gerösteten Panko bestreuen.

Anschließend vorsichtig auf einen Teller umsetzen und mit Kartoffelsalat servieren.

Alexander Herrmann am 20. Juni 2025