



## **Kartoffelsalat & Wiener Schnitzel aus Kitchen Impossible**

### **Zutaten für den Kitchen Impossible Kartoffelsalat**

- 1 kg Kartoffel, festkochend
- 1/2 Bund Radieschen
- Marinade

### **Zutaten für die Wiener Schnitzel**

- 2 Stück Kalbsschnitzel
- 1 Ei
- ca. 50 g Mehl (doppelgriffiges)
- ca. 100 g Semmelbrösel (keine Industriebrösel!)
- Butterschmalz
- Öl zum ausbacken

### **Zutaten für die Kartoffelsalat-Marinade**

- 500 ml Rinderfond
- 1 Ei
- ca. 80 ml Weißweinessig
- 160 ml neutrales Öl
- 40 ml Kürbiskernöl
- 1 El Estragon Senf + 1 Tl Dijonsenf
- 1 El Sauerrahm
- Spritzer Zitronensaft
- Salz & Pfeffer



## Zubereitung

Die Kartoffeln waschen und in einem Topf zum Kochen bringen. Je nach Größe benötigen Sie 30-40 Minuten, bis Sie gar sind. Den Topf abschütten und die Kartoffeln ausdampfen lassen. Schälen und in Scheiben geschnitten in eine große Schüssel geben.

Für die Marinade den Rinderfond leicht erhitzen. In einem Messbecher das Ei geben, beide Öl hineingeben. 1 TL Dijonsenf, Zitronensaft, Salz, Pfeffer hineingeben und mit dem Zauberstab aufschlagen, hochziehen und fertig ist die Mayonnaise.

In die Schüssel mit den Kartoffeln nun zu Beginn etwas Rinderfond, etwas Essig, den Esslöffel Estragon Senf, Salz und Pfeffer geben und gut verrühren. Dabei zieht der Kartoffelsalat immer wieder Rinderfond ein. Rinderfond, Sauerrahm und einen guten Löffel von der Mayonnaise dazugeben und vermischen. Kartoffelsalat ziehen lassen. In der Zwischenzeit können die Radieschen gewaschen und geschnitten werden. Ich habe mich für Stifte entschieden, aber man kann auch wie in der Sendung Radieschen Scheiben hineingeben. Die Radieschen zum Kartoffelsalat geben und nochmal alles vermischen und abschmecken, je nach Konsistenz nochmal Rinderfond, Essig, Salz und Mayonnaise dazugeben und den Kartoffelsalat gut verrühren.

Die Zutaten zum Panieren vorbereiten. Dafür in eine Schüssel das Mehl geben, in der zweiten Schüssel das Ei mit einer Gabel aufschlagen und in der dritten Schüssel die Semmelbrösel geben.

Nun die Schnitzel vorbereiten. Eine Pfanne mit Butterschmalz und etwas Öl halb füllen und stark erhitzen. Die Schnitzel plattieren und mit Wasser einsprühen. Die Schnitzel, würzen mit Salz & Pfeffer und anschließend in Mehl, Ei und Semmelbrösel wenden und in die Pfanne zum Ausbacken geben. Dabei die Schnitzel immer bewegen in der Pfanne. Ich habe das heiße Fett vorsichtig gerührt und nach einigen Minuten das Schnitzel gedreht.

Wenn die Schnitzel goldbraun sind, herausholen und auf ein Küchenpapier zum Abtropfen geben. Den Kartoffelsalat auf dem Teller anrichten und das Schnitzel dazu geben.