

Braumeisterschnitzel in Malzkruste mit knusprigen Senfkorn-Ofenkartoffeln



Zutaten:

für 4 Personen

- 4 x 150 g Kalbs- oder Schweineschnitzel (aus dem Rücken)
- 100 g feines Malzmehl (oder Dinkelmehl)
- 4 Eier
- 1 EL Sahnemeerrettich
- 250 g Semmelbrösel (am besten von gekauften, getrockneten Malzbrötchen selbst frisch gerieben)
- 300 g Butterschmalz zum Braten
- 600 g Kartoffeln (festkochend oder vorwiegend festkochend)
- 4 EL Senfkaviar (siehe Rezept), alternativ grober Gourmetsenf
- Salz und Pfeffer
- etwas Bratöl
- Schnittlauch zum Bestreuen



Zubereitung

Die Kartoffeln in einem Topf gar kochen. Kalt abschrecken und noch warm pellen. Die Kartoffeln längs halbieren. Kartoffeln mit 1 EL ÖL, 1 TL Salz und 2 EL Senfkaviar gut einreiben. Dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Schnittfläche der Kartoffeln soll nach oben zeigen. Mit einem Teelöffel den restlichen Senfkaviar auf die Kartoffeln verteilen.

Kartoffeln im Backofen bei 200°C Umluft ca. 15-20 Minuten goldbraun backen. Vor dem Servieren pfeffern und mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

Die Schnitzel zwischen Klarsichtfolie etwa 0,5 cm dünn klopfen und beidseitig salzen und pfeffern. Die Eier mit 1 EL Sahnemeerrettich in einem Suppenteller mit einer Gabel kurz verrühren (Anmerkung: Zu langes Schlagen macht das Ei zu dünn!).

Dann die Schnitzel erst in Malzmehl wenden und anschließend das restliche Mehl abklopfen. Dann durch die verschlagenen Eier ziehen und zuletzt in den Bröseln wälzen.

In einer großen Pfanne Butterschmalz erhitzen. Dann die Schnitzel ins heiße Butterschmalz legen und

beidseitig goldbraun anbraten.

Tipp: dabei die Pfanne stets ein wenig rütteln, damit das heiße Butterschmalz über die Oberfläche schwappt und die Panierung schön soufflieren (aufgehen) kann.

Mit einer Zange die Schnitzel herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Schnitzel mit Senfkorn-Ofenkartoffeln und süß-sauren Schalotten servieren. Dazu frische Zitronenscheiben oder Zitronenviertel reichen.

Tipp: Mit einem Zahnstocher prüfen ob das Butterschmalz heiß genug ist. Taucht man diesen ins Fett und es steigen kleine Bläschen auf, ist das Fett heiß genug..