



Handschnitzel mit Erdäpfelsalat und zweierlei Dips

Zubereitung

Für den Erdäpfelsalat nach Wiener Art:

Die Kartoffeln schälen und in gesalzenem Wasser kochen. Noch warm in dünne Scheiben schneiden. Diese in eine Schüssel geben. Die Suppe aufkochen und über die Erdäpfelscheiben gießen. Eine Zwiebel putzen, schälen und fein hacken. Die Petersilie waschen und fein hacken. Die Zwiebelwürfel mit Essig und Öl, Senf sowie Kräutersalz und Pfeffer vermischen. Unter die Erdäpfel heben und gut durchrühren. So lange stehen lassen, bis der Salat eine sämige Konsistenz hat.

Für den Gurken-Sauerrahm Dip:

Die Gurke waschen und reiben. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Den Frischkäse mit dem Sauerrahm glatrühren. Die Gurkenraspel über einem Sieb auspressen. Die Gurkenraspel und das Öl unter den Dip heben. Mit etwas scharfem Paprikapulver, Kräutersalz und Pfeffer abschmecken. Im Kühlschrank für eine halbe Stunde bis eine Stunde ziehen lassen.

Für das Rote Rüben Pesto:

Den Ofen auf 175° Grad Heißluft vorheizen. Die rote Rübe waschen und mit Schale für ca. 40 Minuten im Ofen garen. Anschließend aus dem Ofen nehmen, etwas auskühlen lassen und schälen. In Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Den Knoblauch schälen und hinzufügen. Die restlichen Zutaten hinzufügen und mit einem Pürierstab einpürieren. Mit Salz und Pfeffer und nach Wunsch mit etwas Chilipulver verfeinern.

Für die Senfschnitzel:

Das Mehl und die Semmelbrösel in kleine Schüsseln geben. Die Eier in einer Schüssel aufschlagen. Die Eier mit Salz und Pfeffer würzen, einen Schuss Schlagobers unterrühren und mit einer Gabel verquirlen. Die Hühner- oder Schweineschnitzel etwas ausklopfen (nicht zu dünn). Dünn mit Estragonsenf bestreichen. In Mehl wenden, anschließend durch die Eimasse ziehen und in den Bröseln wenden. Das Öl in einem Topf erhitzen. Die Schnitzel darin nach und nach ausbacken. Die Senfschnitzel mit Wiener Erdäpfelsalat und Preiselbeermarmelade sofort servieren. Tipp: Alternativ die Erdäpfel schälen, würfeln und im Ofen backen oder kurz in Öl ausbacken!
Zubereitungszeit: 45 Minuten

Fotocredits: www.cookingcatrin.at / Carletto Photography

Bona wünscht guten Appetit!

Zutaten

4 Personen

Für den Erdäpfelsalat:

1 kg speckige Erdäpfel (am besten Kipfler)

50 ml Hesperiden Essig

500 ml heißes Wasser

80 ml Bona Öl

1 TL EstragonSenf

¼ Bund Petersilie

2 EL Suppenpulver

1 TL Zucker

1 rote Zwiebel

Salz, Pfeffer

Für die Senfschnitzel:

500 g Schweine- oder Hühnerfilets

150 g Mehl

200 g Semmelbrösel

3 EL Estragon Senf

4 Eier

Salz & Pfeffer

ein Schuss Schlagobers

400 ml Bona Öl (zum Frittieren)

Für den Gurken-Sauerrahmdip:

1 kleine Gartengurke

1 - 2 Zehen Knoblauch (je nach Geschmack)

Kräutersalz und Pfeffer

125 g Sauerrahm

100 g cremiger Frischkäse (natur)

2 EL Bona Öl

1 Prise Paprikapulver

nach Wunsch: Chilipulver

Für das Rote Rüben Pesto:

1 kleine rote Rübe

2 Zehen Knoblauch

4 EL Haselnüsse (gerieben und geröstet)

50 g Parmesan

50 ml Bona Geschmacksöl Chili

Saft einer halben Zitrone

Salz und Pfeffer

nach Wunsch: etwas Chilipulver