

Kochen

Rainer Klutsch Wiener Schnitzel mit Spätzlesalat

Mittwoch, 21.05.2025
Für 4 Personen

Zutaten

Für den Spätzlesalat

400 g Weizenmehl, Type 405, ca.
 6 Eier (Größe M)
 etwas Salz
 1 Knoblauchzehe
 3 EL Weißweinessig
 2 EL Zitronensaft, frisch gepresst
 1 Prise Zucker
 etwas Pfeffer
 2 TL Senf, mittelscharf
 7 EL Olivenöl
 1 Schalotte
 250 g Spargel, grün
 1 TL Thymianblättchen, frisch
 200 g Kirschtomaten
 6 Stiele Basilikum

Für die Schnitzel

4 Kalbsschnitzel (aus der Oberschale; à ca. 120 g; alternativ Schweineschnitzel)
 150 g Semmel- oder Pankobrösel
 60 g Weizenmehl, Type 405
 2 Eier (Größe M)
 etwas Salz
 etwas Pfeffer aus der Mühle
 250 g Butterschmalz
 1 Bio-Zitrone

Zubereitung

1. **Für die Spätzle** das Mehl in eine Schüssel geben, die Eier aufschlagen und zugeben. 1 Prise Salz aufstreuen. Alles mit einem Kochlöffel vermengen und so lange schlagen, bis ein glatter, blasiger Teig entstanden ist. Die Teigschüssel abdecken und den Teig ca. 20 Minuten ruhen lassen.
2. **Inzwischen für die Schnitzel** nebeneinander auf ein sauberes Geschirrtuch legen und in das Tuch fest einrollen. Schnitzelrolle in den Kühlschrank legen und ca. 30 Minuten ruhen lassen.
3. **Für das Dressing** Knoblauch abziehen, würfeln und mit etwas Salz zu einer Paste reiben. Knoblauch, Essig, Zitronensaft, Zucker, Salz, Pfeffer und Senf verrühren. 4 EL Öl darunterschlagen. Schalotte abziehen, fein würfeln und untermischen.
4. Spargel abbrausen, im unteren Drittel schälen und eventuell holzige Enden großzügig abschneiden. Spargel in mundgerechte Stücke schneiden.
5. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, die Spargelstücke darin unter Wenden ca. 5 Minuten, mit noch leichtem Biss, braten. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen, beiseitestellen. Kirschtomaten abbrausen, trockenreiben und halbieren.
6. **Für die Spätzle** einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.
7. Ein Spätzlebrett kurz ins kochende Wasser tauchen, darauf ca. 2 EL Teig geben. Den Teig mit einem ebenfalls angefeuchteten Teigschaber zunächst flach streichen und dann dünne Streifen ins kochende Wasser schaben. Sobald die Spätzle gar sind, steigen sie an die Wasseroberfläche.
8. Die Spätzle mit einem Sieblöffel/Schaumkelle aus dem kochenden Wasser herausnehmen und kurz in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben. Das Ganze so lange wiederholen, bis

der gesamte Teig zu Spätzle verkocht ist. Die noch warmen Spätzle mit 2 EL Öl mischen und unter die vorbereitete Vinaigrette heben. Zugedeckt ziehen lassen.

9. **Für die Panade** Semmelbrösel und Mehl jeweils auf einen großen flachen Teller geben. Eier in eine flache Schale geben und verquirlen.

10. **Die aufgerollten Schnitzel** wieder auswickeln, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schnitzel dann einzeln, ohne Druck, im Mehl wenden. Überschüssiges Mehl sacht abklopfen. Dann durch das Ei ziehen, abtropfen lassen. Fleischscheiben zum Schluss in den Bröseln wenden.

11. Butterschmalz in einer großen, tiefen Pfanne erhitzen. Schnitzel ins heiße Butterschmalz geben und durch Schwenken der Pfanne die Oberseite des Schnitzels mit heißem Butterschmalz von beiden Seiten ca. 2-3 Minuten goldbraun braten.

12. **Für den Salat** Basilikumblättchen grob schneiden. Kirschtomaten, Spargel und Basilikum unter die Spätzle mischen. Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken.

13. Zitrone heiß abbrausen, trockenreiben und in Spalten schneiden. Schnitzel aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.

14. Schnitzel mit Zitronenspalten garnieren und mit Spätzlesalat anrichten und servieren.