



# Schnitzel mit Kartoffelsalat und Mirabellen-Chutney

Jörg Mehlem vom Kicherebse-Event-Catering in Polch bereitet den allseits beliebten Klassiker „Schnitzel mit Kartoffelsalat“ auf ganz besondere Art und Weise zu. Die Kombination mit einem Mirabellen-Chutney verleiht dem Gericht eine außergewöhnliche Note und lässt Genießerherzen höherschlagen.



## Zutaten

### Kartoffelsalat

150 g gekochte Pellkartoffeln

1 kl. Schalotte

1 Prise Zucker

Essig hell, Rapsöl,

Salz, Pfeffer, Djon-

Senf, Schnittlauch

2 x 70 g Kalbsrückensteak,

1 Ei/Mehl/Semmelbrösel/Salz/Pfeffer

### Chutney

200 g Mirabellen

1 kl. Glas Bio

Preiselbeeren

½ rote Zwiebel

2 EL Olivenöl

50 ml Balsamico

Bianco

etwas Chili



## Rezept-Zubereitung

### 1. Schnitzel

Fleisch klopfen, salzen und panieren und in Rapsöl goldbraun backen. Dabei das Schnitzel in Bewegung halten, damit sich die Panierung schön wellt.

### 2. Kartoffelsalat

Gekochte Kartoffeln noch warm pellen und in Scheiben schneiden. Schalotten würfeln und in Öl andünsten, dann mit dem Essig ablöschen und über die Kartoffeln geben.

Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker sowie etwas Djon-Senf unterheben. 5 Minuten stehen lassen und dann den Schnittlauch hinzufügen und abschmecken.

### 3. Mirabellen-Chutney

Mirabellen halbieren und entkernen. Alle Zutaten in einem Topf ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen. Anschließend abkühlen lassen und die Bio-Preiselbeeren unterheben.

Guten Appetit!