

Gebackenes Schnitzel

Wiener Klassik

Zutaten für 4 Portionen:

4 Schnitzel aus dem Kaiserteil
(Oberschale) vom AMA-
Gütesiegel Kalb rosé Austria
Salz
Pfeffer
griffiges Mehl
2 Eier
Sodawasser
2 EL Obers
Semmelbrösel
Butterschmalz

Zubereitung:

Am Schnitzel entzünden sich Glaubenskriege, und das beginnt schon beim richtigen Klopfen. Während die einen auf das Plattieren mit dem glatten Eisen und womöglich noch einer Lage Folie auf dem Schnitzel schwören, nehmen die anderen lieber die geriffelte Seite eines klassischen Klopfers. Und beide haben recht. Denn während zartes Fleisch vom Filet das Plattieren braucht, ist kerniges Muskelfleisch besser mit den Waben des Klopfers auf die gewünschte Stärke von etwa 5 mm zu bringen. Aber nicht mit Gewalt, sondern durch viele sachte Schläge. Dann wird mit Salz und Pfeffer gewürzt, bevor es zur Panier-Garnitur geht.

Manche Schnitzelspezialisten haben eine Sprühflasche an ihrem Mise en Place, und tatsächlich scheint es die Soufflier-Fähigkeit der Panier zu verbessern, wenn die Schnitzel etwas feucht sind, bevor sie im Mehl gewendet werden. Aber man sollte es damit nicht übertreiben, um ein Verklumpen zu vermeiden.

Zu den Eiern kommt ein kleiner Schuss Sodawasser sowie etwas Obers und eine Prise Salz, dann werden sie mit der Gabel versprudelt. Aber nicht zu lange, denn Eiweiß und Dotter sollen noch Schlieren ziehen – dann bleibt ihre Binfähigkeit erhalten.

Die Qualität der Semmelbrösel ist ebenso essentiell. Deswegen mahlen sich manche Köche diese sogar selbst aus entrindetem, getrocknetem Weißbrot, um Geschmacksverfälschungen und Farbfehler auf der Panade zu vermeiden. Auf jeden Fall ist hier ein Geschmackstest angesagt, sonst hat man Kümmel und Laugen-Töne in der Panier. Paniert wird jedenfalls gründlich und lückenlos, aber ohne starken Druck, wie das oft zu beobachten ist.





Das echte Wiener Schnitzel wird aus Kalbfleisch gemacht, jenes vom Kalb rosé hat besonders viel Charakter. Immer aber sollte es quer zur Faser aus der Schale geschnitten werden, die besonders schöne und zarte Schnitzel liefert. Die klassische Garnitur besteht aus Zitrone, einem Sardellenfilet und frittiertes Petersilie. Sowie natürlich Erdäpfel- und/oder Vogersalat. Das mit den Preiselbeeren oder Ketchup zum Schnitzel ist für Puristen allerdings ebenso eine Sünde wie „Tünke“ auf der Panade – aber trotzdem sehr beliebt.



Ein zu fest angedrückter Paniermantel hat keine Chance mehr, sich in der Pfanne vom Fleisch zu lösen, wie wir das wollen.

Das Backfett ist Geschmackssache. Wir nehmen in der Pfanne gerne Butterschmalz, in der Fritteuse neutrales Maiskeimöl. Während das Frittieren natürlich die einfachere Lösung ist, gelingt das perfekte Soufflieren nur in der hochwandigen Pfanne. Dort kann man das Schnitzel nämlich durch kleine, kreisförmige Bewegungen ständig auf Trab halten, wobei das heiße Fett permanent über die Panier schwappt. So entstehen die schönen, knusprigen Wellen, die ein gut paniertes Schnitzel auszeichnen. Wichtig ist in jedem Fall eine konstante Backtemperatur von 170-180°C.

Noch ein Tipp zum Salat:

Anstelle der üblichen rohen Zwiebelwürfel kann man zum Erdäpfelsalat auch „Pink Onions“ servieren. Dafür werden Scheiben von der roten Zwiebel mit einem kochend heißen Sud aus Essig, Zucker, Salz und Wasser übergossen und verbringen dann eine Nacht im Kühlschrank. Geschmack und Optik sind umwerfend. Und zum Vogersalat passt im Sommer besonders gut ein Dressing aus frischen Himbeeren und Himbeeressig.



Dieses Rezept stammt aus der AMA-GS Kalbfleisch Info- und Rezeptbroschüre „Das neue Kalbfleisch Erlebnis“, herausgegeben von der ARGE Rind eGen, 4021 Linz, Auf der Gugl 3

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

 LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums.
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.

