Ja, sagen die Bescheidenen, am Heiligabend gibt’s bei uns traditionell Kartoffelsalat und Würstchen. Ähem, entgegnen Genießer, gegen Kartoffelsalat ist wenig einzuwenden, aber müssen es wirklich Würstchen sein? Aus dieser Debatte wollen wir uns raushalten und den Kartoffelsalat in einer frischen Variante in den Mittelpunkt stellen. Ein paar Anmerkungen zum echten Wiener Schnitzel gibt’s obendrauf.

Die Zutaten (für 4 Personen):

1 kg Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
1 nicht zu kleine Salatgurke
1/2 Bund glatte Petersilie
1 mittlere Zitrone
0,2 l Gemüse- oder Rinderbrühe
Salz, Pfeffer

Die Zubereitung:

Wichtig bei der Auswahl der Kartoffeln ist, dass sie alle von etwa gleicher, mittlerer Größe sind. Denn das Geheimnis dieses Salats ist es, dass die Kartoffelscheiben gerade so viel Flüssigkeit aufsaugen, dass sie davon getränkt sind, aber nicht matschig werden. Außerdem darf es sich um keine rein festkochende und schon gar nicht um eine mehlige Sorte handeln – der Kartoffelhändler deines Vertrauens berät dich gern. Du kochst die Erdäpfel knapp 20 Minuten mit Schale, gießt dann ab und lässt die Kartoffeln nicht nur abdampfen, sondern richtig auskühlen. Später pellst du sie und schneidest sie in etwa gleich dicke Scheiben von der Größe eines 2-Euro-Stücks; gegebenenfalls halbierst du die Kartoffeln vorm Schneiden. Die Gurke pellst du mit dem Sparschäler. Dann schneidest du sie längst auf und kratzt mit einem Teelöffel die Kerne und das Feuchte raus. Anschließend schneidest du die Gurkenhälften in Scheiben von ähnlicher Dicke wie die Kartoffeln. Wasch die Petersilie und hack sie schön fein. Wring die Zitrone aus und stell den Saft beiseite.
Angemischt wird dieser Salat fast unmittelbar vor dem Servieren. Gib Kartoffeln, Gurken und Petersilie in eine Schüssel und schütte ungefähr zwei Drittel vom Zitronensaft drüber. Alles gut vermischen. Du kannst auch schon ein paar Umdrehungen Schwarzpfeffer beigeben, aber noch kein Salz. Erhitz die Brühe, ohne sie aufzukochen. Nimmst du Brühpulver oder -würfel, setz den Sud etwas stärker an als sonst. Gieß davon etwa zwei Drittel über den Salat und rühr alles gründlich durch. Lass die Sache ca. drei Minuten stehen. Hat sich Brühe abgesetzt,

ist genug davon drin; andernfalls gießt du nach. Zuletzt musst du mit dem restlichen Zitronensaft, Pfeffer und möglicherweise Salz abwürzen. Aufgetragen wird der Kartoffelgurkensalat im lauwarmen Zustand.

Anmerkungen zum Wiener Schnitzel

Das Wiener Schnitzel wird aus Kalbfleisch hergestellt, sonst ist es kein Wiener Schnitzel, sondern bestenfalls ein Schnitzel Wiener Art. Lass dir die Schnitzel dünn schneiden, aber nicht zu dünn, weil du dann keinen Spielraum mehr zum Klopfen hast. Achte darauf, die einzelnen Schnitzel so zuzuschneiden, dass sie in deine Pfanne passen. Riesengroße Lappen sehen beeindruckend aus, handgroße Schnitzel lassen sich besser braten. Leiste dir einen metallenen Fleischhammer oder ein richtiges Plattiereisen zum Klopfen; es geht auch mit einem Pfannenboden oder einem Topf, aber nicht so gut. Leg Klarsichtfolie unter und deck das Fleisch mit Klarsichtfolie ab beim Plattieren. Klopfe von innen nach außen; so machst du das Fleisch zarter, erreichst die richtige Dicke und vergrößerst die Fläche
Verwende eine Mischung aus Butterschmalz und neutralem Öl zum Braten. Nimm reichlich – die Schnitzel müssen darin fast untergehen -, aber lass das Fett nicht zu heiß werden. Mach den Brutzeltest mit einem Holzspieß: Hältst du ihn ins Fett, dürfen sich gerade mal Bläschen am Holz bilden. Leg einen Löffel bereit, mit dem du das Fett über die Schnitzel geben kannst. Musst du in mehreren Durchgängen braten, heiz den Backofen auf 50°, stell eine Platte hinein und leg die fertigen Schnitzel dort warm.

Die Stücke dürfen nicht staubtrocken sein vor dem Salzen, Pfeffern und Mehlieren. Du kannst das Mehl übrigens gleich mit Salz und (am besten weißem) Pfeffer vermischen. Ein wenig unscharfes Paprikapulver passt gut. Bereite je eine Schale für das Paniermehl, die Eier und das Mehl vorbei. Nimm pro Kilo Schnitzel drei mittelgroße Eier, die du aufschlägst und mit einem Schuss Sahne oder Milch verfeinerst. Weil das Paniermehl für die Qualität entscheidend ist, kauf nicht das Billigzeug im Kilopack, sondern wenn möglich echte Semmelbrösel – manche Bäcker bieten so etwas an. In Mode ist das japanische Panko – ein sehr feines Paniermehl, das ich aber noch nicht an Schnitzeln ausprobiert habe. Wenn das Mehl ungewürzt ist, salzst und pfefferst du jedes einzelne Schnitzel. Andernfalls legst du ein Schnitzel ins Mehl und drückst leicht an. Dann wendest du es und drückst ebenfalls an. Nun hebst du es hoch und schüttelst überschüssiges Mehl ab. Wichtig: Die gesamte Oberfläche muss mit einem Mehlfilm bedeckt sein! Nun lässt du das Schnitzel ins Ei gleiten und wendest es. Auch hier hältst du das Stück kurz hoch, damit überschüssiges Ei anläuft. Jetzt legst du

das Schnitzel in die Semmelbrösel. Häufe weiteres Paniermehl von der Seite auf das Stück. Wende und drück leicht an. Wende erneut und drück wieder an. Manche empfehlen zweifaches Panieren, aber das halte ich für Humbug.

Ziel der Übung sind goldgelb panierte Schnitzel. Weil das Fleisch papierdünn ist, brauchen die Dinger zum Garen nur wenige Minuten. Deshalb kannst du dich ganz nach der Farbe der Panade richten. Lass das panierte Schnitzel ins heiße Fett gleiten und schwenk die Pfanne so, dass das Fett übers Schnitzel schwappt. Oder: Löffle Fett von den Seiten aufs Schnitzel. Wenn es mit der Methode oben hellgelb geworden ist, wende es vorsichtig und brate genauso lange weiter wie vor dem Wenden. Das fertige Schnitzel gehört auf jeden Fall zum Entfetten auf Küchenpapier.
Es kann gut sein, dass nach drei, vier Schnitzel jede Menge verbrannte Semmelbrösel in der Butterschmalzmischung herumschwimmen. Die setzen sich später auf weiteren Schnitzeln ab, was unschön ist. Du hast zwei Möglichkeiten: entweder das vorhandene Fett filtern oder es wegschütten und durch neues zu ersetzen. Du kannst aber auch den Zwei-Pfannen-Trick anwenden und das Fett aus der einen Pfanne vorsichtig in eine saubere Pfanne umfüllen, sodass die Partikel nicht mit rüberwandern.

Beim Servieren stellst du unbedingt einen Teller mit Zitronenscheiben parat. Die sollten recht dünn sein, sodass man sie mit der Gabel auf dem Schnitzel andrücke kann, um ein wenig Saft in die Panade zu kriegen.