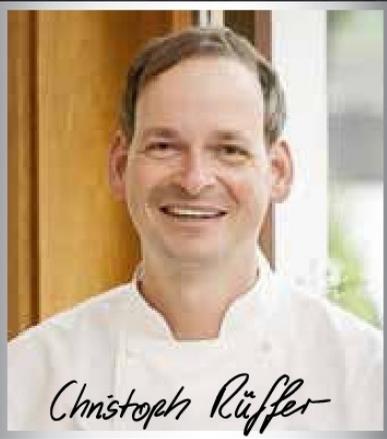


# TOUR DE ★ MENUE ★



Christoph Rüffer

WIR HOLEN DIE 2 STERNEKÜCHE FÜR SIE NACH HAUSE.  
KOCHEN SIE MIT CHRISTOPH RÜFFER, KÜCHENCHEF  
RESTAURANT HAERLIN, HOTEL VIERJAHRESZEITEN, HAMBURG.

Das renommierte Restaurant Haerlin, ausgezeichnet mit 2 Michelin-Sternen, 19 Gault-Millau-Punkten und 4 ½ Fs des Magazins „DER FEINSCHMECKER“ wurde vom gleichnamigen kulinarischen Magazin DER FEINSCHMECKER des Jahreszeitenverlags zum „Restaurant des Jahres 2014“ ausgezeichnet!

## WIENER SCHNITZEL MIT KAPERNBUTTER UND WARMER SPECK-KARTOFFELSALAT

Für den Speck-Kartoffelsalat zuerst die kleinen Kartoffeln in Salzwasser kochen und noch heiß pellen. Die gepellten Kartoffeln in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Die Speckscheiben in Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen und fein Würfeln. Das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Speckstreifen darin knusprig braten. Die Zwiebelwürfel zugeben und anschwitzen. Beides zu den Kartoffelscheiben geben. Weißweinessig und Sonnenblumenöl zufügen. Die Rinderbrühe aufkochen und zusammen mit dem Senf zu den Kartoffelscheiben geben. Alles gut miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Speck-Kartoffelsalat an einem warmen Ort ziehen lassen. Zum Schluß die Petersilie fein hacken und über den Kartoffelsalat streuen. Für die Wiener Schnitzel die Kalbsrückenscheiben dünn klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Jede einzelne Scheibe zuerst in Mehl, dann in verquirltem Ei und in Panierbrösel wenden. Das Butterschmalz auf zwei Pfannen aufteilen und erhitzen. In jede Pfanne zwei panierte Schnitzel einlegen und zuerst von der Einen Seite braten. Danach die Schnitzel wenden und von der Zweiten Seite braten. Die Pfannen immer leicht bewegen, so daß das Butterschmalz über die Schnitzel läuft und die Panade schön aufgeht. Wenn die Wiener Schnitzel beidseitig schön braun gebraten sind werden sie aus der Pfanne geholt und auf Küchenkrepp kurz abgetropft. Die Butter in einem Stieltopf erhitzen und die Kapern darin schwenken. Die Zitrone schälen und in Scheiben schneiden. Jeweils 2 Wiener Schnitzel auf einen Teller anrichten und mit den Zitronenscheiben belegen und mit der Kapernbutter begießen. Den warmen Speck-Kartoffelsalat dazu reichen.

### Nährwerte

Brennwert  
ca. 2808 kcal

Fett  
ca. 171 g

Gesättigtes Fett  
ca. 86 g

Kohlenhydrate  
ca. 207 g

davon Zucker  
ca. 11 g

Eiweiß  
ca. 101 g

Salz  
ca. 10,52 g

Zubereitungszeit: 1,5 h

Schwierigkeitsgrad: ●●●○

Für 2 Personen

### Zutaten\*\*\*

- 750 g kleine Kartoffeln
- 150 g Speckscheiben
- 2 kleine Zwiebeln
- 2 El Pflanzenöl
- 70 ml Weißweinessig
- 50 ml Sonnenblumenöl
- 170 ml Rinderbrühe
- 2 El Senf
- 1 Bund Petersilie
- 4 Scheiben Kalbsrückens à 100 g
- 150 g Mehl
- 2 Eier
- 250 g Panierbrösel
- 200 g Butterschmalz
- 30 g Butter
- 10 g Kapern
- 1 Zitrone
- Salz / Pfeffer