



Randen-Schnitzel mit Senf-Panade, Kartoffelsalat

Pikanter Senf passt gut zum erdigen Geschmack der Rande. Er wird gleich zweimal zugegeben. Dijon-Senf aus der Tube wird mit dem Ei verquirlt und zerstossene Senfkörner werden mit dem Paniermehl vermischt. Sie geben nicht nur Würze, sondern machen die Panade auch etwas knuspriger. Ein frischer Kartoffelsalat ohne Mayonnaise passt hervorragend zu den erdigen Randenschnitzeln, und ein einfacher Dip aus Sauerrahm und Knoblauch setzt ihnen ein würziges Krönchen auf.

Zutaten (2 Portionen)

400g	Rande gekocht
1	Ei
1Tl	Dijon-Senf
	Mehl
	Paniermehl
2Tl	gelbe Senfkörner
	Salz
	Bratbutter
400g	Kartoffeln festkochend
5cl	Gemüsebouillon
40g	Zwiebel
3	Cornichons
2El	Sonnenblumenöl
1El	Apfelessig
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Kartoffelsalat:

Kartoffeln kalt abspülen und danach ringsum salzen (So bleibt das Salz an den

Kartoffeln haften).

Kartoffeln im Dampfsieb knapp gar kochen. Zum testen Kartoffeln mit einer Messerspitze einstechen, in der Mitte sollte noch ein leichter Widerstand zu spüren sein. Etwas auskühlen lassen, sie sollten aber noch warm sein. Schälen und zu 4mm dicken Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben und mit der heissen Gemüsebouillon übergiessen. Auskühlen lassen, dabei 2-3 mal sorgfältig vermischen.

Zwiebel hacken, die Cornichons zu Scheibchen schneiden und zu den Kartoffeln geben. Mit Öl und Essig übergiessen, vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salat ca. 1 Stunde ziehen lassen.

Randen-Schnitzel:

Rande schälen und zu 1cm dicken Scheiben schneiden. Beidseitig leicht salzen und mit Mehl bestäuben.

Senfkörner im Mörser zerstoßen und mit dem Paniermehl vermischen. Ei zusammen mit dem Dijon-Senf verquirlen.

Randenscheiben zuerst durch das Ei ziehen und danach im Paniermehl wenden.

Randenscheiben beiseitig in Bratbutter knusprig braten.

Als Zugabe:

4Ei Sauerrahm mit Kräutersalz würzen und nach Belieben 2 bis 3 Knoblauchzehen dazu pressen und vermischen.





Kartoffeln mit Bouillon übergießen





