



# Leuenberger Lammschnitzel mit pikantem Gurkensalat

**Rezept von Olaf Kosert**

## ZUTATEN

3 Salatgurken  
1 TL Salz  
DRESSING  
3 EL Reisessig  
3 EL Sojasauce  
2 EL Sesamöl  
2 EL Zucker  
1 - 2 Knoblauchzehen  
1 - 2 TL Chili Ancho (milde Chiliflocken)



Zum Servieren:  
80 g ungesalzene geröstete Erdnüsse

## SCHNITZEL

4 Lamm-, Kalbs- oder Schweineschnitzel á 150g  
ca. 60 g Mehl (kann beim Pannieren variieren)  
ca. 180 g Panniermehl (kann beim Pannieren variieren)  
2 Eier  
200 g Butterschmalz oder neutrales Pflanzenöl wie Sonnenblumenöl  
1 Zitrone

## ZUBEREITUNG

### GURKENSALAT

Gurken waschen, längs halbieren, Kerngehäuse mit einem Teelöffel herauskratzen, die Hälften nochmal längs halbieren. In mundgerechte ca. 1cm breite Streifen schneiden.

Gurkenstücke mit Salz bestreuen und ca. 30 min in einem Sieb abtropfen lassen (macht den Salat später weniger wässrig).

Knoblauch sehr fein hacken, mit allen anderen Zutaten für das Dressing mit einem Schneebesen verquirlen. Über die Gurken geben und eine Stunde ziehen lassen, dabei immer wieder umrühren. Mit gehackten Erdnüssen servieren.

## SCHNITZEL

Schnitzel mit dem Handballen oder dem Boden einer Kasserolle flachdrücken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Erst im Mehl, dann im verschlagenen Ei und schließlich im Semmelmehl wenden, Semmelmehl gut andrücken.

In einer Pfanne mit reichlich Fett braten. Die Schnitzel sollten dabei im Fett schwimmen. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Mit Zitronenvierteln und Gurkensalat servieren.

Dazu passt Kartoffelsalat.