

Escalope Viennoise



ESCALOPE VIENNOISE

Gerechten: Hoofdgerecht

Categorieën: Varkensvlees

Bron: Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Ongepaneerde schnitzels

bloem - ei - paneermeel

zout, peper

eieren

ansjovis

kappertjes

peterselie

boter

citroen

Bereiding

Vlees kruiden en paneren met bloem, ei en paneermeel. Je kunt natuurlijk ook gepaneerde schnitzels kopen maar dat is vaak "gekruid" paneermeel met smaakversterkers. Zelf houd ik daar niet zo van.

Eieren hard koken, pellen en klein snijden.

Peterselie hakken.

Ansjovis klein snijden.

Het vlees aan beide zijden mooi krokant en gaar bakken. Daar het vlees plat is, is de garing zo goed als voltooid als het vlees een mooi gekleurde krokante korst heeft gevormd.

Haal het vlees uit de pan en laat een goede klont boter smelten.

Doe de gesneden eieren, peterselie, kappertjes en ansjovis in de bruisende boter en doe er als laatste wat citroensap op.

geef deze jus apart bij het vlees.

Dit gerecht combineert heel goed met gebakken aardappels.

Notities

Wienerschnitzel is vooral bekend als een plat varkenslapje, in de meeste gevallen gepaneerd.

In de klassieke Franse keuken komt er iets meer bij kijken en van dat gerecht ben ik een groot liefhebber. Vandaar ook dat ik het bij de Franse benaming houd.

In de tijd voor de Nouvelle Cuisine (tot de eerste helft van de jaren 70 van de vorige eeuw) werd dit gerecht opgediend op dienschalen waarop het gebakken gepaneerde vlees lag met op ieder stuk een

plakje citroen, een plakje olijf en een opgerolde zoute ansjovis. Aan beide uiteinden van de schaal werd een V gevormd (V van Vienne) met kappertjes, fijn gehakt hard gekookt eiwit, fijn gehakt harde eidooier en gehakte peterselie.

In het restaurant werd toen door de bedienende kelner aan tafel de begeleidende jus bereid van die garnituur.

Dat komt nu niet meer voor, misschien nog hier en daar in Frankrijk in oude klassieke restaurants maar verder niet.

Neemt niet weg dat we nog even goed dit lekkere gerecht kunnen bereiden zonder de opmaak en bewerking aan tafel.