

WIEN, WIEN NUR DU ALLEIN

LeBENDIGE Küchenklassiker.
Heute: Das Wiener Schnitzel

Wer mal eben so auf einen Sprung in die Wollzeile zum legendären Plachutta hinter dem Stephansdom nach Wien auf ein original Wiener Schnitzel fahren möchte, der muss ab der Kröpcke Uhr schon seine 837 Kilometer Wegstrecke auf sich nehmen. Warum aber so weit fahren? Hat Hannover doch einige feine Adressen für den Genuss des Traditionsgerichts unserer alpenländischen Nachbarn zu bieten. Auf der Suche nach dem zartesten und saftigsten Kalbfleisch, der schmackhaftesten Panade und den am besten harmonisierenden Beilagen ist QUANDO Restaurantexperte Christian Bendig fündig geworden und stellt uns seine sechs Wiener-Schnitzel-Favoriten in der Leinemetropole vor. Jedes von besonderer Art - aber auf keinen Fall „Wiener Art“.

Reizvoll. (Reizz)

Im Reizz in der List zählt das Wiener Schnitzel neben dem Roastbeef seit 14 Jahren zu den gefragten gut bürgerlichen Klassikern. Instant Mehl, eine Mischung aus groben Semmelbrösel und Öl mit kalter Butter sind die Wegbegleiter des zarten Kalbsrückens (im Duett zu 160g, Küchenchef Robert Pauer schwört auf das Fleisch aus der Metro). Die Bratkartoffeln sind herrlich kross ausgebacken und mit feiner Lauchzwiebel abgerundet. Der Salat überzeugt durch das hausgemachte French-Dessing, die Preiselbeeren sind sommerlich fruchtig. Diätetempfehlung: Einfach die halbe Portion Schnitzel mit allen Beilagen für sechs Euro weniger bestellen.

Bödekerstraße 43 • www.reizz.com

€ 19,50



Aufgeweckt. (Die Gondel)

Große Show gibt es im GOP auf der Bühne - und in der Gondel im Tiefgeschoss. Das Duett von kleinen Wiener Schnitzeln (150g aus der Kalbshälfte) ist in seinem feinen Buttergeschmack perfekt. Die Panade kann leider nicht separat nachbestellt werden. Serviert in einem großen Weckglas, läuft der laufwarme Drillinge-Radieschen-Lauchsalat dem Wiener Schnitzel mit gerollter Sardelle und Kapern fast den Rang als Hauptdarsteller auf dem Tisch ab. Der saisonale Dessert-Tipp der Küche steht für den Wandel der Gondel weg vom Asia-Wok-Buffer-Konzept: Rhabarber Crumble mit Lavendeleis. The Show must go on.

Georgstraße 36 • www.restaurant-gondel.de
€ 21,50



Kaiserlich. (Wiener Café & Brunnenhof)

Das Wiener Café und der Brunnenhof vis-à-vis des Hauptbahnhofs haben ihrer Küche in den letzten Monaten eine fast durchgängige österreichische Linie verpasst. Das tellergroße, 180g starke Schnitzel im Schmetterlingsschnitt ist in geklärter Nussbutter mit feinem Geschmack ausgebacken und zergeht auf der Zunge. Der Erdäpfelsalat hat eine feine, ausgewogene Würze und eine leichte Säure. Raffiniert: Die halbe Zitrone kommt mit Spritzschutz im Netzsäckchen daher. Wem es nach dem Genuss noch mehr Wien steht, dem empfiehlt Küchenchef Marc Behm einen luftigen Kaiserschmarrn - als Hommage an den Wiener Prater auch zum Teilen als Karussell zum Drehen.

Ernst-August-Platz 8 • www.centralhotel.de

€ 17,80



Vollmundig. (Boca)

In dem auf extravagante vegetarische Gerichte fokussierten Boca in der List überrascht das Wiener Schnitzel (2 Stück 160g) in der Sondersparte „Upgrade Fisch & Fleisch“. Klassisch mit Zitrone, Kapern und Sardellenfilet serviert, ist der spektakuläre Kartoffelsalat mit Radieschen und Lauch in leichter Senfmarinade der eigentliche Star des Gerichts. Die Präsentation der Kapernbutter kommt einem Gruß aus der Küche gleich und harmoniert perfekt mit dem herzhaften Buttergeschmack der direkt aus der Alpenrepublik importierten Panade. Das Haveland-Kalbfleisch hat eine wunderbar feine Struktur und ist nicht auf dünn geklopft. Den Boca nicht zu voll genommen.

Kriegerstraße 43 • www.boca-gastrobar.de

€ 23,00



Hin und Eck. (Reimanns Eck)

„Eingefleichte“ Freunde des Wiener Schnitzels schwören auf Ekkehard Reimanns Tipp: Frisch aufgeschlagene Sauce Hollandaise über die Röstkartoffeln mit Speck. Der Chef setzt auf eine 50/50 Mischung aus Standard Panier- und Pankomehl. Die zwei kleinen Kalbsschnitzel (150g aus der Oberschale von Petersfarm Niederlande oder Bahlmann aus NRW) schmecken in der Eck-Wirtschaft zum Dahinschmelzen. Der Salat mit hausgemachtem Dressing hat das Zeug zum Hauptgang. Dazu ein schnell Durchgezapftes. Seit Jahren ein Bestseller in der Mittagspause. Die Sardelle auf Zitronenscheibe mit Kapern unterstreicht den Anspruch an die Authentizität.

Lister Meile 26 • www.reimannseck.de

€ 18,90



Küche mit Garten. (11 A)

Selbst der schreckliche Blick auf das Ihme-Zentrum kann dem Kultrestaurant für Besseresser und Weinliebhaber von Christof Elbert nichts anhaben. Seine Kalbsschnitzel (170g von Haveland Express) mit Bio-Wiesen-Champignons und Rahmsoße sind der Klassiker auf der Karte und zählen in Hannover zum erlesenen Kreis der besonderen Interpretationen des Wiener Fleischbotschafters. Die Küche schwört auf original Weizenpanade von der Anker-Bäckerei Wien, krosse Kartoffeln mit gehackter Lauchzwiebel, alles in cholesterinfreiem Pflanzenfett ausgebacken und einen Traum von Soße, fein abgeschmeckt mit Zwiebeln, Lorbeer, Weißwein und Crème Fraiche. Ein Genuss für einen sagenhaften Preis. Dazu einen Riesling aus dem Rheingau.

Am Küchengarten 11A • www.11a-restaurant.de

€ 13,90

Ein Erfolgsrezept.

Das perfekte Wiener Schnitzel schmeckt außen butterig und ist innen zart und saftig. Es hat eine wellige, goldbraun gebratene Kruste und besteht aus feinem Kalbfleisch. Die wellige Kruste des Wiener Schnitzels gelingt durch Wenden des gemehlten Fleisches in verschlagener Eier-Sahne. Dadurch löst sich die Panierung beim Braten leicht vom Fleisch und kräuselt sich. Allein mit Ei klappt das nicht. Außerdem wichtig für das perfekte Wiener Schnitzel: die Semmelbrösel. Die einen schwören auf handelsübliche Semmelbrösel oder Ciabatta, die anderen auf Weizen-Semmelbrösel in unterschiedlichen Körnungen oder ergänzen mit dem größeren Pankomehl. Beim Kalbfleisch sind sich alle einig: Keine Kompromisse bei der Qualität. In die Pfanne kommt Fleischiges aus der Keule, wahlweise aus Ober- oder Unterschale, der Hüfte oder dem Rücken. Dazu: Ein Glas Grüner Veltliner, ein frisch Gezapftes oder ein eiskaltes Glas Almdudler für die Bamberletsch. Nehmen's Platz.