

Vegetarische Schnitzel mit Kartoffel-Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

100 g Feta, aus Kuhmilch	2 EL Mehl	100 g Paniermehl
1 Knolle Sellerie	1 Süßkartoffel	2 Eier
150 g Butterschmalz	2 Zweige Thymian	Salz, Pfeffer

Für den Salat:

5 festk. Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ Salatgurke	1 Zwiebel
2 Eier	250 ml Gemüsefond	200 ml Essig
1 TL mittelscharfer Senf	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
250 ml Pflanzenöl	Zucker, Salz, Pfeffer	

Für die Garnitur:

1 Zitrone

Für die vegetarischen Schnitzel und den Salat je einen Topf mit Wasser aufsetzen. Die Salatkartoffeln putzen und mit der Schale so lange kochen, bis sie bissfest sind. Für die Marinade die Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Anschließend eine Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin mit dem Gemüsefond, dem Essig, einem Löffel Senf und Salz und Pfeffer so lange kochen, bis diese weich sind. Die Gurke waschen, längs halbieren, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Diese anschließend in eine Schale geben und mit Salz bestreuen. Die Kartoffeln schälen, zu den Gurkenscheiben geben und anschließend mit der Marinade übergießen. Die Petersilie und den Schnittlauch waschen, kleinhacken und zu dem Salat geben. Für das Salatdressing zwei Eier trennen und das Eigelb mit dem restlichen Senf, etwas Zucker, dem Öl und Pfeffer und Salz zu einer Mayonnaise schlagen. Einen Esslöffel davon unter den Salat heben. Den Sellerie und die Süßkartoffel schälen und in ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Anschließend beides mit einer Prise Salz in das kochende Wasser geben und zehn Minuten bissfest garen. Beides aus dem Wasser nehmen und abkühlen lassen. Den Fetakäse längs halbieren. Eine Pfanne mit dem Butterschmalz erhitzen. Für die Panade die Eier aufschlagen, verrühren und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Den Thymian kleinhacken und zu den Semmelbröseln geben. Anschließend die Sellerie- und Süßkartoffelscheiben und den Fetakäse einzeln hintereinander in das Mehl, das Ei und die Semmelbrösel tauchen. Anschließend die verschiedenen Schnitzel in die Pfanne geben und von beiden Seiten goldgelb braten. Die Zitrone waschen und in Scheiben schneiden. Die vegetarischen Schnitzel mit dem Kartoffel-Gurken-Salat auf Tellern anrichten und mit den Zitronenscheiben garnieren.

Christine Buchholz am 15. Oktober 2014