

# Blumenkohl-Schnitzel mit Käse-Kruste, Sauce hollandaise

**Für zwei Personen**

**Für die Blumenkohlschnitzel:**

1 großer Kopf Blumenkohl	50 g Blattspinat	1 rote Paprika
$\frac{1}{2}$ Zitrone	125 g Greyerzer, am Stück	3 EL eingel. scharfe Jalapeño
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	50 g Panko	4 TL Olivenöl
Steakpfeffer	Salz	

**Für das Kartoffel-Erbsenpüree:**

500 g mehligk. Kartoffeln	300 g TK Erbsen	1 Zitrone
4 Zweig Minze	250 ml Milch	100 g Butter
Muskatnuss	Salz	weißer Pfeffer

**Für die Sauce hollandaise:**

2 Eier	$\frac{1}{2}$ Zitrone	1 EL Crème-fraîche
175 g Butter	Salz	

**Für die Blumenkohlschnitzel:** Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und im Ofen mit aufheizen.

Blumenkohl von Grün und Strunk befreien und waschen. Ein Stück abschneiden und fein hacken. Den restlichen Blumenkohl für 4 Minuten in sprudelnd kochendes Salzwasser geben. Blumenkohl in eiskaltem Wasser abschrecken und in gleichdicke Scheiben schneiden.

Für die Käsekruste 100 g Käse reiben. Spinat, Petersilie und Jalapeños hacken und Zitronenschale abreiben. Danach den gehackten Blumenkohl mit Käse, Jalapeños, Panko, Spinat,  $\frac{1}{2}$  TL Zitronenabrieb und  $\frac{2}{3}$  der gehackten Petersilie vermischen.

Käsemasse mit dem Löffel üppig auf dem Blumenkohl verteilen und leicht festdrücken. Ca. 18-20 Minuten im Ofen backen, bis die Käsekruste zerlaufen und leicht gebräunt ist.

Blumenkohl aus dem Ofen nehmen, mit restlichem Käse, Petersilie und Steakpfeffer bestreuen. Für die Garnitur Paprika entkernen, ganz klein würfeln und auf das Blumenkohlsteak geben.

**Für das Kartoffel-Erbsenpüree:** Kartoffeln schälen und grob schneiden. In einem Topf mit Salzwasser ca. 20 Minuten kochen, bis sie weich sind.

Auch die Erbsen in einem separaten Topf in Salzwasser weichkochen.

Minze abbrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Einige zum Anrichten beiseite legen und den Rest fein hacken. Zitronenschale abreiben und etwa Saft auspressen.

Milch erwärmen und die Butter darin auflösen. Die abgegossenen Kartoffeln und Erbsen durch die Kartoffelpresse drücken. Die Milch Butter-Mischung hinzugeben und zu einem cremigen Püree verrühren.

Durch ein Sieb streichen. Mit Zitronensaft, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Feingehackte Minze und Zitronenabrieb in das Püree einrühren.

**Für die Sauce hollandaise:** Butter in einem Topf langsam erhitzen, schmelzen, abkühlen lassen. Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Crème fraîche, Eigelbe und 1 EL ausgepressten Zitronensaft in einem hohen Gefäß mit dem Stabmixer mixen. In einem dünnen Strahl die flüssige Butter hinzufügen und weitermixen. Mit Salz abschmecken. Gegebenenfalls etwas Wasser unterrühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Samuel Trotter am 06. Oktober 2021