

Kohlrabi-Schnitzel, Mandel-Panierung, Kohlrabi-Röllchen

Für zwei Personen

Für das Kohlrabi-Schnitzel:

1 großer Kohlrabi	1 Ei (M)	100 g gehobelte Mandeln
20 g Butter	Mehl, Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für das Kohlrabi-Rahmgemüse:

1 großer Kohlrabi	1 kleine Karotte	1 Bund Frühlingszwiebel
1 Limette, Saft	150 ml Milch	150 ml Sahne
75 g Schmand	40 g Butter	150 ml Gemüsefond
15 g Mehl 405	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Für die Kohlrabi-Röllchen:

1 Karotte	80 g Frischkäse	75 g Schmand
$\frac{1}{2}$ TL Chilipulver	$\frac{1}{2}$ Tl scharfes Paprikapulver	$\frac{1}{2}$ TL Piment d'Espellette
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

glatte Petersilie

Für das Kohlrabi-Schnitzel: Den Kohlrabi waschen und schälen. In der Mitte halbieren und zwei 0,5 cm dicke Scheiben von der Mitte aus abschneiden. Ebenfalls 4 sehr dünne Scheiben aus der Mitte hobeln und für die Röllchen beiseitelegen.

Restlichen Kohlrabi mit einem Gemüsehobel dünn hobeln und für das Rahmgemüse aufheben. Kohlrabi-Schnitzel in Salzwasser etwa 3 Minuten blanchieren, in Eiswasser abschrecken und trockentupfen. Ei aufschlagen, verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Mehl, verquirltem Ei und Mandeln eine Panierstraße aufbauen und Kohlrabi darin panieren. Öl und Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen. Schnitzel auf beiden Seiten goldbraun braten.

Für das Kohlrabi-Rahmgemüse: Kohlrabi und Karotte waschen und schälen. Beides dünn hobeln. Kohlrabiblätter für die Garnitur zur Seite legen. Gemüse im Salzwasser blanchieren, abschrecken und beiseitestellen. Frühlingszwiebel putzen und weißen Teil in dünne Ringe schneiden. Grünen Teil für Kohlrabi-Röllchen aufbewahren.

Butter in einem Topf schmelzen, Frühlingszwiebelringe andünsten, Mehl einrühren und nach und nach Fond, Sahne und Milch bis eine Schwitze entstanden ist. Schmand unterrühren. Limette halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen und unter Sauce rühren. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken. Kohlrabi und Karotte hineingeben und ziehen lassen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Kurz vor dem Servieren unter das Gemüse heben.

Für die Kohlrabi-Röllchen: Fein gehobelte Kohlrabi-Scheiben etwa 30 Sekunden blanchieren. Frischkäse mit Chili, Paprikapulver, Piment d'Espellette und Schmand vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Verbliebene Limettenhälfte auspressen und Creme mit Saft abschmecken. Karotte schälen und vier sehr dünne Stifte, ca. 10 cm lang, abschneiden. Grün von zwei Lauchzwiebeln in dünne Ringe schneiden. Außerdem vier lange, dünne Streifen abschneiden und ca. 10 Sekunden in Salzwasser blanchieren, abschrecken und trocken tupfen. 4 Kohlrabischeiben nebeneinander ausbreiten. Einen Streifen Frischkäsecreme auftragen. Mit Frühlingszwiebelröllchen und Karottenstiften belegen. Zusammenrollen und mit einem Frühlingszwiebelhalm festbinden.

Für die Garnitur: Kohlrabiblätter waschen und in feine Streifen schneiden. Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Beides als Deko verwenden.

Regina Murphy am 29. März 2023