

# Kohlrabi-Schnitzel mit Kartoffel-Kohlrabi-Stampf

**Für zwei Personen**

**Für den Kartoffel-Kohlrabi-Stampf:**

400 g Kohlrabi	350 g mehligk. Kartoffeln	30 g Butter
100 ml Milch, 1,5%	1 Bund Petersilie	Muskatnuss
1 TL gemahl. schwarzer Pfeffer	Salz	

**Für das Kohlrabi-Schnitzel:**

1 Kohlrabi	2 Eier	2 EL Schlagsahne
100 g Mehl	100 g Panko	Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

**Für den Gurkensalat:**

$\frac{1}{2}$ Salatgurke	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ rote Chilischote
$\frac{1}{2}$ Limette, Saft	$\frac{1}{2}$ EL Sojasauce	$\frac{1}{2}$ EL heller Sesam
$\frac{1}{2}$ EL schwarzer Sesam	$\frac{1}{2}$ EL brauner Zucker	1-2 EL Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

**Für den Kartoffel-Kohlrabi-Stampf:**

Den Kohlrabi und die Kartoffeln waschen, putzen und schälen. Beides in gleichmäßig große, grobe Würfel schneiden. Kohlrabi und Kartoffeln mit 400 ml leicht gesalzenem Wasser aufkochen und 15-20 Minuten weich köcheln. Abgießen. Dann Milch und Butter dazugeben und Gemüse mit einem Kartoffelstampfer zerstampfen. Petersilie fein hacken und unter Stampf mischen. Mit Muskatnuss und Pfeffer abschmecken.

**Für das Kohlrabi-Schnitzel:**

Kohlrabi schälen, waschen, in dünne Scheiben schneiden und in kochendem Salzwasser blanchieren. Gut abtropfen lassen. Eier, Sahne, Salz und Pfeffer verquirlen. Kohlrabischeiben erst in Mehl, dann im Ei und zum Schluss in Panko panieren. Reichlich Öl in einer Pfanne erhitzen. Kohlrabi darin portionsweise pro Seite etwa 3 Minuten braten.

Gut abtropfen lassen.

**Für den asiatischen Gurkensalat:**

Sesam in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Chilischote längs halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und klein schneiden.

Knoblauch abziehen und hacken. Mit Chili, Limettensaft, Sojasauce, Öl, Salz, Pfeffer und Zucker zu einem Dressing vermischen. Gurke waschen und längs in Scheiben hobeln. Mit dem Dressing und der Hälfte des Sesams mischen. Restlichen Sesam als Garnitur verwenden.

Jenny Palme am 18. September 2024