

Zweierlei vom Kalb-Schnitzel, Pastinaken-Stampf

Für 2 Personen

Für das Schnitzel:

2 Kalbschnitzel, à 200 g	1 EL Olivenöl	2 Eier
4 EL Sahne	6 EL Mehl	Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für die erste Panade:

100 g Cornflakes, ungesüßt	2 EL Sesam	2 EL getr. Cranberries
----------------------------	------------	------------------------

Für die zweite Panade:

100 g Pankomehl	2 EL Mandelblätter	1 Chilischote
-----------------	--------------------	---------------

Für den Pastinakenstampf:

250 g Pastinaken	1 mittelgroße Kartoffel	100 g Butter
100 ml Sahne	1 Muskatnuss	Salz
Pfeffer		

Für das Apfelchutney:

1 großer Apfel, Granny Smith	1 rote Paprika	1 Schalotte
2 cm Ingwer	6 getrocknete Aprikosen	2 EL Rapsöl
1 EL Essig	Zucker	Cayennepfeffer
Salz		

Für die Garnierung:

1 Zitrone	1 Bund Petersilie
-----------	-------------------

Pastinaken und Kartoffeln schälen, in grobe Würfel schneiden und in einem Topf mit einer Prise Salz bissfest garen.

Schnitzel mit Öl beträufeln und zwischen Frischhaltefolie flach klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eier mit Sahne aufschlagen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mehl in eine flache Schüssel geben. Chilischote entkernen und in kleine Stücke schneiden, mit Pankomehl und Mandelblätter mischen. Cranberries halbieren, mit Sesam und zerbröselten Cornflakes mischen. Schnitzel nacheinander in Mehl, Ei und jeweils einer Panade wenden und in heißem Butterschmalz von beiden Seiten goldbraun braten. Abschließend auf Küchenkrepp legen.

Für den Pastinakenstampf gegarte Pastinaken und Kartoffel durch die Kartoffelpresse drücken. Butter zerlassen und zum Stampf dazugeben. So viel erwärmte Sahne hinzugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Für das Chutney Schalotte abziehen und klein hacken. Apfel und Paprika schälen und Kerne entfernen. Diese sowie Ingwer und Aprikosen in kleine Stücke schneiden und zusammen mit Wasser, Öl und Essig kurz aufkochen lassen. Bei kleiner Flamme garziehen lassen. Mit Zucker, Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Schnitzel mit Pastinakenstampf und Apfelchutney auf Tellern anrichten, mit Zitronenscheiben und Petersilie garnieren und servieren.

Anke Zimmermann am 16. November 2015