

# Kalb-Schnitzel mit Kokos-Cornflakes-Panierung

**Für zwei Personen**

**Für die Schnitzel:**

|                         |                  |                    |
|-------------------------|------------------|--------------------|
| 2 Kalbschnitzel à 150 g | 150 g Cornflakes | 70 g Kokosraspeln  |
| 2 Eier                  | 50 g Mehl        | 4 EL Butterschmalz |
| Salz                    | Pfeffer          |                    |

**Für das Püree:**

|                 |                        |                   |
|-----------------|------------------------|-------------------|
| 2 Süßkartoffeln | 1 Knolle Ingwer à 3 cm | 2 EL Wasabi-Paste |
| 50 ml Sahne     | 100 g kalte Butter     | Salz, Pfeffer     |

**Für den Gurkensalat:**

|                       |               |                        |
|-----------------------|---------------|------------------------|
| 2 Gurken              | 1 rote Chili  | 1 Knolle Ingwer à 3 cm |
| 1 Stange Zitronengras | 50 g Erdnüsse | 30 ml Weißweinessig    |
| 1 EL Fischsauce       | 60 g Zucker   | 1 Msp. Cayennepfeffer  |
| 1 Prise feines Salz   |               |                        |

**Für die Garnitur:** 1 Limette

Für die Schnitzel diese waschen, trockentupfen und kräftig salzen und pfeffern. Aus Mehl, aufgeschlagenem Ei und Cornflakes mit Kokos eine Panierstraße aufstellen. Schnitzel salzen und pfeffern und dann in Mehl, Ei und anschließend in Kokos-Cornflakes panieren.

Für das Püree die Süßkartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in einem Topf mit reichlich Salzwasser circa 15 Minuten kochen. Die Würfel abgießen und mit der Sahne, Wasabi-Paste, Salz und Pfeffer kräftig ausmixen. Mit eiskalter Butter cremig rühren.

Für das Dressing Ingwer schälen und in feine Scheiben schneiden. Chili längs halbieren, entkernen und fein hacken. In einem Topf 100 Milliliter Wasser, Zucker, Chili, Essig, angedrücktes Zitronengras und Ingwer aufkochen und auf ein Drittel einkochen lassen. Mit Fischsauce, Cayennepfeffer und Salz abschmecken. Dressing durch ein Sieb passieren, Gurken waschen, schälen und fein würfeln. Mit dem Dressing vermengen und zehn Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen. Erdnüsse in einer Pfanne ohne Öl anrösten und hacken. Zum Gurkensalat geben.

Schnitzel in einer Pfanne mit reichlich Butterschmalz beidseitig circa eine Minute goldgelb ausbacken.

Das Wiener Schnitzel mit Kokos-Cornflakes-Panierung, Süßkartoffel-Wasabi-Püree und asiatischem Gurkensalat auf Tellern anrichten, mit Limette garnieren und servieren.

Jakob Wolf am 18. Juli 2016