

Kalb-Schnitzel, Kürbiskern-Panade, Kürbis-Püree, -Würfel

Für zwei Personen

Für das Kalbsschnitzel:

2 Kalbsschnitzel, a 200g	50g Kürbiskerne	2 Eier
50g Mehl	150g Semmelbrösel	1 Zitrone
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für den Kürbis:

1 Hokkaido-Kürbis	1 Butternut-Kürbis	5cm Ingwer
200ml Sahne	2 EL Honig	2EL Zucker
1 EL Crema di Balsamico	Olivenöl	Chilisalz
Salz	Pfeffer	

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Für das zweierlei vom Kürbis diesen Schalen, entkernen und die Hälfte Würfel schneiden. Die anderen Kürbishälfte in dünne Spalten schneiden. Alles in das kochende Salzwasser geben. Kürbisspalten nach etwa fünf Minuten entfernen, Würfel noch weitere fünf Minuten kochen. Ingwerschalen und klein schneiden. Die letzten fünf Minuten zu den Kürbiswürfeln geben.

Kürbisspalten in einer Pfanne mit Zucker und Honig karamellisieren. Kürbiswürfel und Ingwer abgießen, Sahne hinzufügen und pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Chilisalz abschmecken.

Für das Schnitzel Fleisch waschen, trocken tupfen und plattieren. Kürbiskerne mörsern. Eine Panierstraße aufbauen. In einen tiefen Teller die Eier aufschlagen, in einen zweiten das Mehl geben, in einen dritten die Kürbiskerne mit den Semmelbröseln vermengen.

Schnitzel erst mehlieren, dann durch das Ei ziehen und anschließend in der Panade wälzen. In einer Pfanne mit Butterschmalz das Schnitzel von beiden Seiten einige Minuten braten. Anschließend auf einem Küchencrepe abtropfen.

Schnitzel mit karamellisiertem Kürbis auf Tellern anrichten. Püree durch einen Spritzbeutel dazugeben. Servieren.

Reinhold Ignaz Gruber am 19. Oktober 2016