

Münchner Schnitzel mit Blumenkohl, sauce hollandaise

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

300 g Schweinelende	4 EL Mehl	6 EL Paniermehl
2 Eier	1 Zitrone	1 EL Sahne
4 EL Butterschmalz	$\frac{1}{4}$ TL Kümmel (gemahlen)	$\frac{1}{4}$ TL Rosmarin (gemahlen)
$\frac{1}{4}$ TL Paprikapulver (edelsüß)	2 EL Senf	1 EL Meerrettich
$\frac{1}{2}$ TL Salz	$\frac{1}{4}$ TL Pfeffer	

Für den Blumenkohl:

$\frac{1}{2}$ Blumenkohl	2 Eier	100g Paniermehl
1 Msp. Muskat	1-2 EL Butterschmalz	Salz

Für die Sauce Hollandaise:

$\frac{1}{2}$ Zitrone	$\frac{1}{2}$ Schalotte	3 Eigelb
250 g Butter	100 ml Reiswein	50 ml Gemüsefond
2 Körner Piment-d'Espelettes	Salz	weißer Pfeffer

Für die Drillinge:

6 Drillinge	$\frac{1}{4}$ Bund Dill	Butter
-------------	-------------------------	--------

Für den Blumenkohl und die Drillinge je einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Für die Hollandaise ein Wasserbad vorbereiten.

Die Schnitzel waschen, trocken tupfen und plattieren. Die Zitrone abreiben. Die Eier aufschlagen, mit der Sahne und dem Zitronenabrieb verrühren und in einem Teller bereitstellen. Für die Panierstraße zwei weitere Teller mit jeweils Mehl und Paniermehl bestreuen.

Das Schweineschnitzel mit Kümmel, Rosmarin, Paprikapulver und Salz würzen und mit Senf und Meerrettich bestreichen. Nun von beiden Seiten im Mehl wenden. Anschließend in der Ei-Sahne-Mischung wenden und danach mit dem Paniermehl panieren.

In einer Pfanne mit Butterschmalz die Schnitzel goldgelb ausbacken.

Die Kartoffeln waschen, schälen und bissfest kochen. Anschließend kurz in einer Pfanne in Butter schwenken. Den Dill kleinhacken und mit den Kartoffeln vermengen.

Den Blumenkohl bissfest kochen. Zwei Eier aufschlagen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Nach dem Kochen den Blumenkohl im Ei wenden. Anschließend panieren und in einer Pfanne mit Butterschmalz braten.

Für die Hollandaise die Butter in einem Topf zerlassen. Den Saft einer Zitrone auspressen. Die Eigelbe mit Zitronensaft, einem Schuss Wasser und Salz in einen Topf geben und diesen ins heiße Wasserbad stellen. Mit einem Schneebesen solange verquirlen, bis die Masse cremig ist. Den Topf aus dem Wasserbad nehmen und unter ständigem Rühren die flüssige Butter zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Schnitzel mit dem Blumenkohl und den Drillingen auf Tellern verteilen. Die Hollandaise darüber geben und servieren.

Kai Ackermann am 20. Juli 2015