

Schnitzel-, Rösti-Sticks auf Kräuter-Salat, Sour Cream

Für zwei Personen

Für die Röstisticks:

2 große Kartoffeln	1 kleine Zwiebel	1 Knoblauchzehe
2 EL Pankobrösel	2 Eier	1 EL Mehl
1 Prise Zucker	1 Muskatnuss	4 Zweige glatte Petersilie
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für die Schnitzelsticks:

1 Schweineschnitzel á 150 g	2 EL weiße Sesamsaat	2 EL schwarze Sesamsaat
1 Ei	1 EL Mehl	1 EL Kartoffelstärke
1 Prise Zucker	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für das Sour-Crème:

100 g Crème-fraîche	250 g Quark	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
1 Knoblauchzehe	2 EL Apfelessig	1 TL Zucker
$\frac{1}{2}$ TL mittelscharfer Senf	$\frac{1}{2}$ rote Chili	$\frac{1}{2}$ gelbe Paprika
1 TL edelsüßes Paprikapulver	1 TL scharfes Paprikapulver	$\frac{1}{2}$ TL Pimentón

Für das Räuchern:

50 g Buchenholzspäne

Für den Kräutersalat:

50 g Frühlingskräuter	1 Zitrone	1 TL mittelscharfer Senf
1 TL flüssiger Honig	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
Für die Garnitur:	$\frac{1}{4}$ rote Paprika	$\frac{1}{4}$ gelbe Paprika

Für die Röstisticks: Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln und Zwiebeln fein reiben, mit Mehl und Ei mischen, etwas salzen und pfeffern, in einer Pfanne mit heißem Öl von beiden Seiten braun ausbacken, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Dann in schmale Streifen schneiden, Ei verquirlen, Pankobrösel mit gehackter Petersilie und etwas Salz und Pfeffer und einer Prise Zucker vermischen, Röstischnitze erst in Ei, dann in Pankobrösel-Petersilien-Gemisch wenden, knusprig ausbacken und beiseite stellen.

Für die Schnitzelsticks: Die Schnitzel in ca. 1 cm breite Sticks schneiden, salzen und pfeffern. Die Sticks erst in Mehl, dann in Ei und in zweifarbigen Sesamkörnern wenden. Das Fleisch von allen Seiten im heißen Öl goldbraun ausbacken und im Ofen warmhalten.

Für das Sour-Crème-Topping: Crème fraîche, Quark, Zwiebel, Knoblauch, Apfelessig, Zucker, Senf, Paprikapulver pürieren, Chili und Paprika fein würfeln, in das Topping mischen abschmecken. Die Creme in ein breites ofenfestes Förmchen geben.

Für das Räuchern: Einen flachen Topf mit Alufolie auslegen und darauf das Räuchermehl geben. Den Topf stark erhitzen bis Rauch aufsteigt. Die Hitze auf niedrigste Stufe stellen, die Ofenform mit der Creme hineingeben und 5 Minuten bei geschlossenem Deckel anröchern.

Für den Wildkräutersalat: Wildkräuter waschen, in mundgerechte Stückchen zerpfeifen, trocknen. Olivenöl, Zitronensaft, Senf, Honig, Salz, Pfeffer verrühren und mit den Salatblättchen vermischen.

Für die Garnitur: Die Paprika waschen, Kerngehäuse und Strunk entfernen und in kleine Würfel und Streifen schneiden. Knusprige Schnitzel- und Rösti-Sticks auf Frühlingskräuter-Salat und angeräucherte Sour Cream und die Paprika als „Lagerfeuer“ auf Tellern anrichten und servieren.

Sabine Schmelzer am 16. April 2018