

Schnitzelchen mit Kartoffel-Püree, Kohlrabi-Gemüse

Für zwei Personen

Für die Schnitzelchen:

2 Schweineschnitzel	1 Ei	Butterschmalz
Mehl	Semmelbrösel	1 Prise Zucker
1 Prise Salz	bunter Pfeffer	

Für das Püree:

4-6 mittelgroße Kartoffeln	75 g Butter	Milch, Salz
----------------------------	-------------	-------------

Für das Gemüse:

1 Kohlrabi	250 ml Gemüfefond
------------	-------------------

Für die Sauce:

1 Zwiebel	75 g Butter	Milch
Sahne	1-2 Zweige Dill	1 TL Speisestärke
1 TL Zucker	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur: 1 Zitrone, Frucht

Für die Schnitzelchen: Die Schnitzel waschen, trockentupfen und zwischen zwei Klarsichtfolien plattklopfen. Aus den zwei großen Schnitzel 12 kleine Schnitzelchen erstellen. Das Ei zusammen mit dem Zucker und dem Salz verquirlen.

Aus Mehl, verquirltem Ei und Semmelbröseln eine Panierstraße bereitstellen. Das Schnitzel zunächst in Mehl, dann im Ei und in den Bröseln panieren.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Schnitzel in der Pfanne von jeder Seite goldgelb braten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für das Püree: Kartoffeln mit Schale kochen, dann pellen.

Butter mit Milch und Salz im Topf schmelzen lassen. Geschälte Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken und hinzugeben. Je nach gewünschter Konsistenz des Pürees Milch hinzugeben.

Für das Gemüse: Von der Kohlrabi-Knolle die Blätter entfernen und mit einem Sparschäler die Knolle schälen, um die holzigen Bestandteile zu entfernen. Die Knolle teilen und in Streifen schneiden.

Gemüfefond in einem Topf zum Kochen bringen und die Kohlrabi-Stifte hinzugeben. 10 Minuten kochen, so dass die Stifte gerade weich werden, aber noch nicht verkocht sind. Kohlrabi abseihen.

Für die Sauce: Zwiebel abziehen und würfeln.

Zucker in einen leeren Topf geben und erhitzen bis der Zucker gerade anfängt braun zu werden. Dann sofort Zwiebel und Butter hinzugeben.

Hitze der Herdplatte reduzieren. Sobald die Zwiebel glasig wird Speisestärke hinzugeben und gut umrühren. Dann Milch und Gewürze zufügen. Nach dem Aufkochen die Sauce durch einen Sieb passieren und mit der Sahne in die gewünschte Konsistenz bringen.

Für die Garnitur: Zitrone in Scheiben schneiden, diese vierteln und als Garnitur nutzen.

Harry Schüle am 18. August 2025