

Kohlrabi-Schnitzel mit Kräuter-Creme

Für 2 Portionen

1 großer Kohlrabi	1 Bund Kerbel	4 Stiele Dill
1 Beet Kresse	100 g Crème-fraîche	1 Zitrone
2 Eier	100 g Semmelbrösel	50 g Mehl
4 EL Rapsöl	Salz, Pfeffer	

Kohlrabi putzen, schälen, waschen und in zentimeterdicke Scheiben schneiden. Die Scheiben in kochendem Salzwasser circa fünf Minuten garen. Gut abtropfen und abkühlen lassen. Die Hälfte der Zitrone auspressen. Die Kerbelblättchen abzupfen, den Dill fein schneiden und Kresse vom Beet schneiden. Zur Crème-fraîche geben, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die Eier verquirlen und mit Salz würzen. Die Kohlrabischeiben erst in Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und zuletzt in den Semmelbröseln wenden, diese gut andrücken. Rapsöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Schnitzel darin bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen. Mit der Kräutercreme anrichten.

Steffen Henssler am 04. Februar 2013