

Meerrettich-Schnitzel mit lauwarmem Kraut-Salat

Für 4 Personen:

1 kleine Zwiebel	500 g Weißkohl	4 Stängel Petersilie
1 Stück Meerrettich (4 cm)	4 Schweineschnitzel (a 150 g)	3 TL scharfer Senf
Salz, weißer Pfeffer	80 g Räucherspeck	3 EL Öl
5 EL Weißweinessig	1 TL Kümmelsamen	1 TL Zucker
1 EL Butter	200 g Sahne	

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Kohl putzen und waschen, den Strunk entfernen und den Kohl in sehr feine Streifen schneiden. Die Petersilie abbrausen, trockenschütteln und grob hacken. Den Meerrettich schälen.

Die Schnitzel leicht klopfen, sodass sie gleichmäßig dünn werden. Mit 2 TL Senf einstreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Räucherspeck in kleine Würfel schneiden.

In einer großen Pfanne 2 EL Öl erhitzen. Die Speckwürfel darin bei starker bis mittlerer Hitze knusprig auslassen. Zwiebel dazugeben und kurz andünsten. Das Kraut untermischen und unter Rühren in 4–5 Minuten bissfest braten. Das Kraut mit Essig ablöschen, mit Kümmel, Zucker, Salz, Pfeffer und Petersilie würzen und abschmecken. In eine Schüssel umfüllen.

Übriges Öl und die Butter in der Pfanne erhitzen. Die Schnitzel darin bei mittlerer Hitze pro Seite 2–3 Minuten braten. Herausnehmen und auf einem vorgewärmten Teller zugedeckt warm halten. Den Bratensatz mit Sahne ablöschen und ganz kurz einkochen lassen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und übrigem Senf abschmecken.

Die Schnitzel in die Sauce geben und kurz darin ziehen, dann beides auf Teller verteilen. Den Meerrettich fein darüber reiben. Den lauwarmen Krautsalat mit auf die Teller geben. Sofort servieren. Dazu passen Brat- oder Röstkartoffeln.

Christian Henze am 24. Mai 2019