

Hier und heute



Blumenkohlschnitzel mit Tomaten-Schalotten-Vinaigrette

Zu diesem vegetarischen Blumenkohlschnitzel serviert unser Sternekoch Alexander Wulf seine Lieblingsvinaigrette mit Tomaten und Schalotten.

Das Rezept

von Alexander Wulf für vier Personen

Zutaten für das Blumenkohlschnitzel

- 1 Blumenkohl
- 200 ml Butterschmalz
- 4 EL Mehl
- 2 Eier, angeschlagen
- 10 EL Paniermehl
- Salz und frischer Pfeffer

Zutaten für die Vinaigrette

- 2 Tomaten
- 1 EL Schalotten, klein geschnitten
- 1 EL kleine Kapern und etwas Kapernwasser nach Geschmack
- 3 EL Tomatenessig
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 1 TL Senf, fein
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Honig
- 1 EL schwarze Oliven, klein geschnitten
- 2 EL Mango, fein gewürfelt
- 6 Himbeeren, halbiert

Zubereitung

Blumenkohl putzen und in einen Zentimeter dicke Scheiben schneiden.

Tipp: Die Stücke, die zerfallen, kann man sehr gut für die Blumenkohl-Suppe benutzen.

Die Blumenkohlschnitzel im Salzwasser bissfest blanchieren und auf einem Tuch ausdampfen lassen. Trockentupfen, salzen und pfeffern. Eine Panierstraße mit einem Teller Mehl, einem Teller mit angeschlagenen Eiern und einem Teller Paniermehl bereitstellen. Die Blumenkohlschnitzel wie ein Schnitzel panieren. In einer Pfanne mit Butterschmalz goldbraun ausbacken. Auf einem Stück Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für die Vinaigrette die Tomaten halbieren oder vierteln und die Kerne entfernen. Tomaten dann in Würfel schneiden. Essig, Öl, Senf und Honig zu einer schönsämigen Emulsion verrühren. Fein geschnittene Schalotten und kleine Kapern dazugeben. Mit Kapernwasser, Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen und mit den Himbeeren verfeinern. Zum Schluss die Vinaigrette über das heiße Schnitzel geben und alles genießen.