

Hier und heute

Knusprige Kohlrabischnitzel und Feldsalat mit cremigem Kartoffeldressing

Unser Koch Lars Middendorf zeigt, wie Kohlrabi gleichzeitig zart und knusprig schmecken kann – begleitet von frischem Feldsalat und cremigem Kartoffeldressing.

Rezept

Knusprige Kohlrabischnitzel und Feldsalat mit cremigem Kartoffeldressing

von Lars Middendorf für vier Personen

Zutaten

- 3 große Kohlrabi
- 2 EL süßer Senf
- 300 g Feldsalat, gewaschen und geputzt
- 2 Eier
- 200 g Paniermehl
- 100 g Mehl
- 1 mittelgroße, gekochte Kartoffel (ca. 100 g)
- 1 säuerlicher Apfel
- 50 g Senf
- 100 g Rapsöl
- 50 ml Apfelessig
- 100 g Kürbiskerne, trocken angeröstet
- 200 g Butterschmalz

Zubereitung

Die Kohlrabi schälen und in ca. 1,5 bis 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben in kochendem Salzwasser garen, bis sie weich sind, dann abgießen und abtropfen lassen.

Die Kürbiskerne mit dem Paniermehl oder Semmelbröseln in einen Mixer geben und fein mixen. Dann auf einen Teller Mehl und auf einen Teller das Kürbiskern-Paniermehl geben. Auf einem dritten Teller die aufgeschlagenen Eier mit dem süßen Senf vermengen.

Die Kohlrabischeiben rundherum im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abschütteln, durch die Ei-Masse ziehen, kurz abtropfen lassen und schließlich locker im Paniermehl wenden.

Eine beschichtete Pfanne erhitzen und das Butterschmalz darin schmelzen lassen. Die Kohlrabischnitzel darin braten, bis die Panade von beiden Seiten braun und knusprig ist.

Währenddessen für das Dressing die gegarte Kartoffel pellen und zerstampfen. Dann mit dem Essig, Öl, Senf, Salz, Pfeffer zu einem cremigen Dressing vermischen.

Abschmecken und ggf. etwas Apfelsaft hinzugeben, falls das Dressing nicht flüssig genug ist.

Den Apfel waschen und mit der Schale in feine Würfel schneiden, dann ins Dressing mischen.

Den Salat vorsichtig mit dem Dressing marinieren, dann auf einen Teller geben.

Die knusprig gebratenen Schnitzel aus der Pfanne nehmen und kurz auf Küchenkrepp abtropfen. Auf dem Salat servieren und genießen. Nach Geschmack mit einer Zitronenscheibe garnieren.