

Kohlrabi-Schnitzel mit Frühlingskräuterremoulade

Zutaten für 4 Portionen:

Remoulade (wichtig: alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben!): 1 Ei – Salz – 1 Eigelb – 1 TL Senf – 1 TL Kräuternessig – 150-200 ml Sonnenblumenöl – 2 EL Gewürzgurken-Sud – 2 Lauchzwiebeln – 1 Bund gemischte Frühlingskräuter (z.B. Schnittlauch, Dill, Kerbel, Borretsch, Kresse, Sauerampfer, Petersilie...) – 2 Gewürzgurken – Pfeffer – 1 Prise Zucker –
Kohlrabischnitzel: 500 g Kohlrabi – Salz – 2 EL Mehl – 1 Ei – 2 EL Sahne – einige Blätter Kopfsalat

Zubereitung:

- Für die Remoulade Ei etwa 10-12 Minuten hart kochen und kalt abschrecken. Eigelb mit Senf und Essig verrühren, kräftig salzen.
- Öl erst tröpfchenweise, dann in einem dünnen Strahl mit einem Handrührgerät oder Pürierstab unterrühren bis eine dickliche Mayonnaise entstanden ist
- Gewürzgurkenwasser unterrühren; das gekochte Ei pellen und hacken, Frühlingszwiebeln und Kräuter waschen und zerkleinern, Gewürzgurken klein schneiden. Alles zur Remoulade geben und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Kalt stellen
- Für die Schnitzel Kohlrabi schälen, in dünne Scheiben schneiden und in kochendem Salzwasser bissfest garen. Abgießen und kalt abschrecken
- Mehl, mit Sahne verschlagenes Ei und Semmelbrösel in Tellern bereitstellen
- Kohlrabischeiben gut abtropfen lassen und feucht in Mehl wenden. Anschließend durch Eiersahne ziehen und in den Bröseln wenden
- Schnitzel in einer Pfanne mit heißem Öl bei mittlerer Hitze schwimmend von beiden Seiten goldbraun ausbacken
- Auf Küchenpapier abtropfen, mit Salz würzen und mit Remouladensauce und Kopfsalat servieren

Wir wünschen guten Appetit!

