

Kohlrabischnitzel auf saftigem Rahmgurkensalat

20–25 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

2 Stk.	Salatgurke
2 EL	Olivenöl
5 EL	Sauerrahm
2 Stk.	Kohlrabi
4 EL	Senf
150 g	Semmelbrösel
2	Eier
100 g	Mehl
1 Stk.	Zitrone
200 ml	Pflanzenfett
2 TL	Dillspitzen geschnitten
1 Prise	Knoblauch granuliert
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Pise	Pfeffer bunt ganz

Zubereitung

1 Zuerst wird der saftige Rahmgurkensalat zubereitet. Dafür wird die Gurke geschält, entkernt und in feine Scheiben geschnitten. Mit etwas Salz verfeinern und abtropfen lassen. Dann mit dem Olivenöl, Sauerrahm und den Gewürzen gut verrühren.

2 Anschließend werden die Kohlrabischnitzel zubereitet. Dafür wird in einem Topf leicht gesalzenes Wasser zum Kochen gebracht.

3 Den Kohlrabi schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben anschließend für etwa 5 Minuten im Wasser kochen lassen, damit sie weicher werden. Danach trocken tupfen.

4 Nun werden die Scheiben mit dem Senf bestrichen und mit etwas Salz und Pfeffer verfeinert. Danach für die Panier drei Schüsseln füllen: Eine mit Mehl, eine mit zwei verrührten Eiern und die letzte mit Semmelbröseln. In der gleichen Reihenfolge werden die Kohlrabischeiben darin gewendet.

TIPP: Für mehr Panade kann der Vorgang mit Eiern und Semmelbröseln auch gerne wiederholt werden.

5 Abschließend werden die panierten Kohlrabischeiben in einer Pfanne in Pflanzenfett goldbraun gebacken. Danach mit einer Küchenrolle abtupfen.

6 Auf dem Rahmgurkensalat servieren und genießen.

TIPP: Je nach Lust & Geschmack, können die Schnitzel auch mit Preiselbeermarmelade gegessen werden.