

Kohlrabi-Schnitzel mit Süßkartoffel-Püree und Spargel

Für zwei Personen

Für das Kohlrabi-Schnitzel:

2 große Kohlrabi	2 Eier	75 g Semmelbrösel
Butterschmalz	edelsüßes Paprikapulver	Salz
Pfeffer	Eiswasser	

Für das Süßkartoffelpüree:

4 Süßkartoffeln	1 EL Butter	50 ml Vollmilch
1 TL Curry	Salz	Pfeffer

Für den karamellisierten Spargel:

250 g grüner Spargel	4 EL Ziegenfrischkäse	5 TK Himbeeren, aufgetaut
40 g Butter	2 EL brauner Zucker	Salz
Pfeffer		

Für die Garnitur:

4 Zweige glatte Petersilie

Für das Kohlrabi-Schnitzel:

Den Kohlrabi schälen und in gleichmäßige, ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Gesalzenes Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, Kohlrabi-Scheiben darin etwa 4 Minuten blanchieren. In kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Eier verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Kohlrabi-Scheiben in verquirltem Ei und in den Semmelbröseln wenden. Butterschmalz in eine Pfanne geben und nicht zu stark erhitzen. Kohlrabi-Scheiben auf jeder Seite etwa 4 Minuten braten.

Für das Süßkartoffelpüree:

Süßkartoffeln schälen und klein schneiden. In einem Topf mit Salzwasser etwa 20 Minuten weichkochen. Wasser abseihen und mit dem Kartoffelstampfer zerstampfen. Milch und Butter in die heiße Masse einrühren und mit Curry, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Mit Hilfe eines Servierrings anrichten.

Für den karamellisierten Spargel:

Spargel waschen und die unteren Enden abschneiden. Gegebenenfalls das untere Drittel des Spargels schälen. Spargel in kleine Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser etwa 2-3 Minuten blanchieren.

Unter kaltem Wasser gründlich abschrecken.

Butter auf mittlerer Hitze schmelzen und Spargel sowie Zucker hinzugeben.

Himbeeren pürieren und mit Ziegenfrischkäse vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gemeinsam mit dem Spargel anrichten.

Für die Garnitur:

Petersilie abbrausen, trockenwedeln, kleinhacken und auf dem Püree anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Borwin Julius Adler am 13. April 2022