

Schnitzel, gefüllte Kohl-Köpfchen, Shiitake, Rösti

Für zwei Personen

Für die Schnitzel:

4 dünne Schweineschnitzel à 100 g	10 g schwarze Sesamsaat	10 g weiße Sesamsaat
2 Eier	200 g Paniermehl	100 g Mehl
Öl	Salz	Pfeffer

Für den Wirsing:

500 g Wirsing	50 g Speck	2 Schalotten
50 g Butter	100 g Sahne	Gemüsefond
Stärke	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Rösti:

400 g Süßkartoffeln	1 Schalotte	2 Eier
30 g Mehl	1 Muskatnuss	Öl

Für die Pilze:

200 g Shiitake-Pilze	1 Schalotte	50 g Butter
Sojasauce	200 ml Kalbsjus	Stärke, Salz, Pfeffer

Für die Schnitzel:

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Schnitzel waschen, trocken tupfen und unter Klarsichtfolie mit einem Plattiereisen leicht flach klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sesam mit dem Paniermehl mischen. Eier verquirlen.

In einer beschichteten Bratpfanne das Öl erhitzen. Schnitzel zuerst im Mehl wenden - überschüssiges Mehl abschütteln -, dann durch das Ei ziehen und im Sesam-Paniermehl wenden. Sofort im heißen Öl bei mittlerer Hitze halb schwimmend auf jeder Seite 1-2 Minuten, je nach Dicke der Schnitzel, braten.

Für den Wirsing:

Vier große Wirsingblätter ablösen, waschen und trocken schleudern. Blätter in Salzwasser kochen und kalt abschrecken. Dicke Rippen der Blätter herausschneiden und kurz mit dem Nudelholz platt rollen.

Den restlichen Wirsing waschen, trocken schleudern und klein würfeln. Ebenfalls kochen, abschrecken, gut ausdrücken.

Schalotten abziehen und den Speck waschen und trocken tupfen.

Muskatnuss reiben und 1 TL auffangen. Schalotten und Speck in feine Würfel schneiden. Beides in Butter anschwitzen, die Sahne dazugeben und einmal aufkochen. Stark einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und eventuell mit Stärke leicht binden. Den kleingeschnittenen Wirsing dazugeben. Die Masse sollte nicht zu feucht sein. Nacheinander je ein Wirsingblatt in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Suppenkelle legen und die Wirsing-Mischung einfüllen. Die Folie oben zusammenfalten und durch Drehen ein Bällchen formen.

Die Kugeln in ein Blech setzen, etwas Fond und Butter dazugeben und im heißen Ofen ca. 20 Minuten erhitzen.

Für die Rösti:

Süßkartoffeln schälen, grob raspeln und gut ausdrücken. Muskatnuss reiben und 1 TL auffangen. Schalotte abziehen und fein würfeln, mit den Süßkartoffeln mischen und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat würzen. Eier und Mehl dazugeben.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Von der Kartoffelmasse esslöffelgroße Portionen in die Pfanne geben und von jeder Seite 2-3 Minuten bei mittlerer Hitze knusprig braten.

Für die Pilze:

Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Shiitake putzen, in Streifen schneiden und mit der Schalotte in Butter anschwitzen. Mit der Sojasauce ablöschen und mit der Jus auffüllen. Leicht einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und eventuell mit etwas Stärke binden. Die Sesamschnitzel mit den gefülltem Kohlköpfchen und den Süßkartoffelrösti anrichten und die Shiitake-Pilze rundherum verteilen.
Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 18. Oktober 2019