

Schnitzel mit Pilzen und Kohlrabi-Spaghetti

Für vier Personen:

2 Schnitzel vom Schwein	50 g Pfifferlinge	20 g Butter
1 EL Speck, gewürfelt	1 Schalotte	2 Scheiben Gouda
1 Msp. Knoblauch	1 TL Dijon-Senf	200 ml Butterschmalz
300 g Panko-Brösel	100 g Mehl	2 Eier
Salz, Pfeffer		

Kohlrabi-Spaghetti:

1 Kohlrabi, geschält	30 g Butter	Salz, Pfeffer
frischer Muskat	1 EL Schnittlauch	1 EL geschl. Sahne
Zitronensaft	Zitronenzesten	

Schnitzel in Schmetterlingsform schneiden, reichlich panieren, damit es goldbraun wird. Die geputzten Pfifferlinge in der Butter anbraten. Schalotten, Speck, Knoblauch und etwas Senf dazugeben und alles gut anbraten. Mit Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken und kalt werden lassen. Den kleingeschnittenen Käse dazugeben.

Das Fleisch zwischen zwei Gefrierbeutel legen und mit einem schweren Gegenstand, z. B. Topfunterseite, plattieren.

Die Füllung mittig auf das Fleisch geben und zuklappen.

Das Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen.

Durch Mehl, Eier und Paniermehl ziehen und anschließend in reichlich Butterschmalz ausbacken, bis das Schnitzel von beiden Seiten goldbraun ist. Wenn man sich unsicher ist, ob die Füllung heiß genug geworden und der Käse geschmolzen ist, das Schnitzel in einen vorgeheizten Backofen bei 160 Grad Umluft für circa 6 Minutennachziehen lassen.

Kohlrabi-Spaghetti:

Den Kohlrabi mit dem Spiral-Schneider zu Spaghetti schneiden.

Alternativ mit dem Sparschäler in dünne Streifen schneiden und in Butter mit Salz, Pfeffer und Muskat 2-3 Minuten garziehen lassen. Kurz vorm Servieren mit geschlagener Sahne, Zitronensaft und -zesten abrunden. Wer mag, kann zusätzlich mit fein geschnittenem Schnittlauch und etwas Parmesan verfeinern.

Alexander Wulf am 29. Juli 2025