

Steckrüben-Schnitzel mit wachsweichem Ei

Für 2 Personen:

2 Scheibe. Steckrüben	4 Eier	1 Msp. Gewürzsalz
1 Msp. Sommerkräuter	100 g Mehl	200 g Panko
6 EL Bratöl, Butter	4 Scheiben Speck	1 EL Butter
2 EL Crème-fraîche	1/2 Zitrone	1/2 Bund Schnittlauch
1 Msp. Pfeffermix		

Steckrübe schälen, in dünne Scheiben schneiden und in kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten vorgaren.

Steckrübe aus dem Wasser nehmen, beiseitestellen und kurz abkühlen lassen. 2 Eier ins noch kochende Wasser von der Steckrübe geben und die Eier darin 5 $\frac{1}{2}$ Minuten wachsweich kochen. Eier nach dem Kochen kurz mit kaltem Wasser abschrecken.

In der Zwischenzeit die Steckrübenscheiben von beiden Seiten mit Gewürzsalz würzen. 2 Eier in eine Schüssel schlagen, Sommerkräuter dazugeben und zusammen verquirlen. Die Steckrübenscheiben erst von beiden Seiten mehlieren, dann durch das verquirlte Kräuter-Ei ziehen und anschließend in Panko wenden und großzügig damit panieren.

Die panierten Steckrübenschnitzel zusammen mit dem Speck in einer Pfanne mit heißem Bratöl braten, bis der Speck knusprig ist. Speck aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Schnitzel auf Tellern anrichten und jeweils 1 EL Crème fraîche mittig auf die Schnitzel geben. Schnitzel und Crème fraîche mit etwas Zitronensaft beträufeln und jeweils ein Ei auf die Crème fraîche setzen. Alles mit feinen Schnittlauchstiften bestreuen.

Jeweils 2 krosse Speckstreifen neben die Eier auf die Schnitzel legen, mit Pfeffer würzen und etwas frischen Meerrettich darüberreiben.

Steffen Henssler am 21. Dezember 2023