

„SchniSaPü“

## Kohlrabischnitzel mit Karotte-Apfel-Sellerie-Salat, Erbsen-Püree und Rote Beete-Chips

Ein Rezept für 4 Personen von „KaLiKa's“, Bauernmarkt Wiesbaden.

### Zutaten:

- 2 Kohlrabi
- 2 Eier
- 2 kleine gelbe & 2 orangene Karotten
- 2 Elstar-Äpfel
- ¼ Knollensellerie
- 1 Zitrone
- 1 kg Erbsen
- 2 mittlere Zwiebeln
- 1 daumengroßes Stück Ingwer
- 4 mittlere rote Beete
- etwas Senf, Mehl, Paniermehl, Rapsöl, Olivenöl, Parmesan oder Monte 27, Butter, Sahne, Salz & Pfeffer

### Zubereitung:

Wir starten mit dem Karotte-Apfel-Sellerie-Salat, damit er genügend Zeit zum Durchziehen hat. Karotte, Apfel und Sellerie werden geraspelt und mit einem guten Schuss Öl, dem Saft einer Zitrone, Salz und Pfeffer angemacht.

Ran an die rote Beete Chips! Wir waschen die rote Beete gründlich, um uns die Schälerei inklusive rot gefärbter Hände zu sparen. Die blitzblanken Beeten werden in hauchdünne Scheiben geschnitten, denn je feiner gearbeitet, desto knuspriger werden sie. In einer großen Pfanne mit fingerbreit viel Öl werden die Scheiben 2 - 3 Minuten lang pro Seite ausgebacken. Die Chips auf einem Teller abkühlen lassen. Dabei werden sie richtig knusprig und man muss aufpassen, dass man sie nicht leergefuttert hat, bevor es zu Tisch geht. Die Pfanne darf neben der heißen Herdplatte auf ihren zweiten Einsatz warten.

Nun wird es Zeit, die Panierstraße entlangzufahren. Dazu wird der Kohlrabi vom Grün befreit und geschält (Blätter und Schale gern für die spätere Verwertung (s. u.) aufheben).

Die Knolle wird in dünne Scheiben geschnitten. Für knackigere Schnitzel, wie Kaeins sie gern mag, dürfen 1 cm Dicke angepeilt werden. Die zartere Variante alla Kazwei wird nur 0,5 cm breit. Lis Schnitzeldicke pendelt sich kompromissbereit irgendwo in der Mitte ein. Die Kohlrabischeiben werden beidseitig mit Senf eingeschmiert und landen in der Station Mehl. Der nächste Halt ist die Schüssel mit verquirltem, gesalzenem und gepfeffertem Ei. Abschließend stoppen die Schnitzel in einer Mischung aus Paniermehl und geriebenem Käse (denn Käse macht bekanntlich alles noch besser). Für die Panade eignen sich vor allem Parmesan oder Monte 27, der mit seiner nussigen Note überzeugt.

Nachdem die Senf-Mehl-Ei-Paniermehl und Käse-Prozedur abgeschlossen ist, werden die Schnitzel in der ehemaligen rote-Beete-Pfanne ausgebacken. Beide Schnitzelseiten dürfen etwa 10 Minuten pro Seite im Öl schwimmen. Aber aufgemerkt! Die Hitze muss zwischenzeitlich reguliert werden, damit die Schnitzel eher knusprig braun als schwarz werden.

Zu guter Letzt bereiten wir das Erbsen-Püree dazu. Wie früher bei Oma puhlen wir uns durch die Tüte voller Erbsen. Außerdem werden Zwiebel und Ingwer geschält und in kleine Stücke geschnitten. Die Zwiebelstücke werden in einem Topf mit Butter glasig geschmort. Dann folgen Ingwer und Erbsen in den Topf, werden gut untergerührt und 3 - 4 Minuten lang gegart. Nach einem Schuss Sahne kommt der Pürrierzauberstab zum Einsatz. Gut durchgezaubert ist unser Pü bereit.

SchniSaPü und rote Beete Chips dürfen auf die Teller. Ran den Tisch und losgefuttert!