

Kalbschnitzel mit Kokos-Cornflakes-Panierung, Süßkartoffel-Wasabi-Püree und asiatischem Gurken-Salat

 happy-mahlzeit.com/2021/07/25/kalbschnitzel-mit-kokos-cornflakes-panierung-suesskartoffel-wasabi-puree-und-asiatischem-gurken-salat

Zutaten für 2 Personen

Für die Schnitzel:

- 2 Kalbschnitzel aus der Oberschale à 150 g
- 150 g Cornflakes
- 70 g Kokosraspeln
- 2 Eier
- 50 g Mehl
- 4 EL Butterschmalz zum Anbraten
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für das Püree:

- 2 Süßkartoffeln
- 1 Knolle Ingwer à 3 cm
- 2 EL Wasabi-Paste
- 50 ml Sahne
- 100 g kalte Butter
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für den Gurken-Salat:

- 2 Gurken
- 1 rote Chili
- 1 Knolle Ingwer à 3 cm
- 1 Stange Zitronengras
- 50 g Erdnüsse
- 30 ml Weißweinessig
- 1 EL Fischsauce
- 60 g Zucker
- 1 Msp. Cayennepfeffer
- 1 Prise feines Salz

Für die Garnitur:

1 Limette

Zubereitung:

Die Schnitzel waschen, trockentupfen und kräftig salzen und pfeffern. Aus Mehl, aufgeschlagenem Ei und Cornflakes mit Kokos eine Panierstraße aufstellen. Die Schnitzel in Mehl, Ei und anschließend Kokos-Cornflakes panieren.

Für das Püree die Süßkartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in einem Topf mit reichlich Salzwasser ca. 15 Minuten kochen. Die Würfel abgießen und mit der Sahne, Wasabi-Paste, Salz und Pfeffer kräftig ausmischen. Mit eiskalter Butter cremig rühren.

Für das Dressing Ingwer schälen und in feine Scheiben schneiden. Chili längs halbieren, entkernen und fein hacken. In einem Topf 100 ml Wasser, Zucker, Chili, Essig, angedrücktes Zitronengras und Ingwer aufkochen und auf 1/3 einkochen lassen. Mit Fischsauce, Cayennepfeffer und Salz abschmecken. Dressing durch ein Sieb passieren.

Die Gurken waschen, schälen, fein würfeln, mit dem Dressing vermengen und 10 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen. Erdnüsse in einer Pfanne ohne Öl anrösten, hacken und zum Gurken-Salat geben.

Die Schnitzel in einer Pfanne mit reichlich Butterschmalz beidseitig ca. 1 Minute goldgelb ausbacken. Mit dem Süßkartoffel-Wasabi-Püree und Gurken-Salat auf Tellern anrichten, mit Limette garnieren und servieren.

Rezept: Jakob Wolf

Quelle: Die Küchenschlacht vom 18. Juli 2016

Episode: ChampionsWeek / Fusionsküche