

Kalbsschnitzel mit Kürbiskern-Panierung, Kürbis-Ingwer-Püree und süßen Kürbis-Würfeln

 happy-mahlzeit.com/2021/10/12/kalbsschnitzel-mit-kurbiskern-panierung-kurbis-ingwer-puree-und-suessen-kurbis-wuerfeln

Zutaten für 2 Personen

Für das Kalbsschnitzel:

- 2 Kalbsschnitzel aus der Oberschale, à 200g
- 50g Kürbiskerne
- 2 Eier
- 50 g Mehl
- 150 g Semmelbrösel
- 1 Zitrone
- Butterschmalz
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für den Kürbis:

- 1 Hokkaido-Kürbis
- 1 Butternut-Kürbis
- 5 cm Ingwer
- 200 ml Sahne
- 2 EL Honig
- 2 EL Zucker
- 1 EL Crema di Balsamico
- Olivenöl
- Chilisalz
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Den Kürbis schälen, entkernen und die Hälfte in Würfel schneiden. Die andere Kürbishälfte in dünne Spalten schneiden. Alles in das kochende Salzwasser geben. Die Kürbisspalten nach etwa 5 Minuten entfernen, die Würfel noch weitere 5 Minuten kochen. Den Ingwer schälen, klein schneiden und die letzten 5 Minuten zu den Kürbiswürfeln geben.

Die Kürbisspalten in einer Pfanne mit Zucker und Honig karamellisieren.

Kürbiswürfel und Ingwer abgießen, Sahne hinzufügen und pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Chilisalz abschmecken.

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und plattieren. Kürbiskerne mörsern. Eine Panierstraße aufbauen. In einen tiefen Teller die Eier aufschlagen, in einen 2. Teller das Mehl geben, in einen 3. Teller die Kürbiskerne mit den Semmelbröseln vermengen. Die Schnitzel erst mehlieren, dann durch das Ei ziehen und anschließend in der Panade wälzen. In einer Pfanne mit Butterschmalz das Schnitzel von beiden Seiten einige Minuten braten. Anschließend auf einem Küchenpapier abtropfen.

Die Schnitzel mit karamellisiertem Kürbis auf Tellern anrichten. Püree durch einen Spritzbeutel dazugeben.

Rezept: Ignaz Gruber

Quelle: Die Küchenschlacht vom 19. Oktober 2016

Episode: Kürbis-Gerichte