

Blumenkohl-Schnitzel mit Tomaten-Remoulade, Kopfsalat

Für vier Portionen

1 Zwiebel	4 Tomaten, getrocknet	1 EL Kapern
0,5 Bund Petersilie, glatt	0,5 Bund Kerbel	150 g Mayonnaise
150 g Joghurt (10%)	1 Zitrone, unbehandelt	1 Blumenkohl, klein
4 Kümmelstangen, altbacken	50 g Mehl	2 Eier (Kl. M)
1 Kopfsalat	1 TL Zucker	1 EL Rapsöl
Salz, Cayennepfeffer	Butterschmalz	

Für die Remoulade die Zwiebel schälen und klein würfeln. Die Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Die getrockneten Tomatenfilets sowie die Kapern fein hacken. Anschließend die Petersilie und den Kerbel abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und ebenfalls fein hacken. Alles zusammen mit der Mayonnaise und dem Joghurt verrühren. Mit Salz, Cayennepfeffer und dem Zitronensaft abschmecken. Den Blumenkohl putzen und im Ganzen in reichlich gut gesalzenem Wasser etwa 20 Minuten garen. Anschließend in Eiswasser abschrecken. Die Kümmelstangen würfeln und im Zerkleinerer zu feinen Bröseln vermahlen. Den gekochten Blumenkohl in zentimeterdicke Scheiben schneiden. Die Eier in einem tiefen Teller verquirlen. Die Blumenkohlscheiben zuerst in Mehl wenden, danach durch die verquirlten Eier ziehen und zuletzt in den Kümmelbröseln panieren. Das Butterschmalz in einer tiefen Pfanne erhitzen und den Blumenkohl darin von beiden Seiten goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen. Den Kopfsalat putzen, waschen und trocken schleudern. Den Saft der übrigen Zitronenhälfte auspressen. Aus dem Zitronensaft, dem Zucker, einer Prise Salz und dem Rapsöl ein Dressing anrühren. Die Salatblätter darin marinieren. Den Kopfsalat mit den Blumenkohlschnitzeln auf Tellern anrichten. Mit der Remoulade beträufeln und servieren.

Horst Lichter am 04. August 2012