

Knuspriges Kalbsschnitzel

Kürbisberge am Wegrand, Kürbis im Supermarkt – es ist unübersehbar: Die Zeit für Kürbis hat begonnen. Und damit auch Zeit für ein saisonales Gericht. Das knusprige Kalbsschnitzel trifft auf dreierlei vom Herbstgemüse – darunter ein herzhafter Kürbis-Sellerie-Stampf als Beilage.

Zum knusprigen Kalbsschnitzel gibt es eine Beilage mit orientalischer Würze: Ras el-Hanout sorgt für das besondere Aroma. Die marokkanische Gewürzmischung heißt wörtlich übersetzt „Chef des Ladens“ – und das aus gutem Grund: Ihre Zubereitung ist so anspruchsvoll, dass sie in Nordafrika traditionell dem Gewürzhändler oder Familienoberhaupt vorbehalten ist. Die Mischung enthält unter anderem Macis, Anis, Kichererbsen, Koriander, Pfeffer, Kreuzkümmel, Fenchel und getrocknete Rosenblätter – perfekt für Reis, Couscous, Bulgur, Lamm, Fisch oder Gemüse.

Zutaten für 4 Personen

Kürbis-Sellerie-Stampf:

- 1 kleiner Hokkaido-Kürbis
- 1 kleiner Knollensellerie mit Grün
- 400 ml Gemüsfond
- 1 Bund Petersilie
- etwas Ras el-Hanout
- etwas Butter

Apfel-Zwiebel-Soße:

- 1 große Gemüsezwiebel
- 2 säuerliche Äpfel
- Öl zum Braten
- 500 ml Apfelsaft
- rosa Pfeffer, Piment, Salz
- Kürbiskernöl

Schnitzel:

- 4 dünne Kalbsschnitzel
- Weizenmehl
- 2 bis 3 Eier
- 2 bis 3 Esslöffel Sahne
- etwa 150 g Kürbiskerne
- etwa 300 g Salzstangen
- Butterschmalz zum Braten

Zubereitung

Für den Kürbis-Sellerie-Stampf den Kürbis waschen, entkernen und in Stü-

cke schneiden. Sellerie schälen und würfeln. Öl in einem Bräter erhitzen, das Gemüse hineingeben und den Gemüsfond zugießen. Das Gemüse garen. Wenn Kürbis und Sellerie weich sind, alles mit einem Stampfer zerdrücken. Ein Stiel Selleriegrün und die Petersilie waschen, trocken tupfen und klein schneiden. Den Stampf mit Ras el-Hanout abschmecken und die Kräuter unterheben. Etwas Butter unterziehen.

Für die Apfel-Zwiebel-Soße die Zwiebel pellen. Äpfel entkernen. Beides in Stücke schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Äpfel darin anbraten. Apfelsaft zugießen und etwas einkochen lassen. Rosa Pfeffer und Piment kurz in einer beschichteten Pfanne ohne Fett erhitzen, anschließend in einem Mörser fein zerstoßen, in die Soße geben, salzen. Mit einem Pü-

rierstab in die gewünschte Sämigkeit bringen.

Für die Panierung der Schnitzel Mehl in einen Suppenteller geben. In einem weiteren flachen Gefäß Eier und Sahne leicht verquirlen. Kürbiskerne und Salzgebäck nicht zu klein zerhacken, ebenfalls in einen Teller füllen. Die Schnitzel etwas austreichen, in Mehl wenden, durch die Eier-Sahne ziehen und in der Kürbiskern-Salzgebäck-Mischung wenden, etwas andrücken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Schnitzel im reichlich heißen Fett von jeder Seite etwa 1 bis 1,5 Minuten braten.

Zum Servieren die Schnitzel auf vorgewärmten Tellern anrichten, den Stampf dazugeben. Die Apfel-Zwiebel-Soße mit Kürbiskernöl beträufeln und zum Fleisch reichen.

www.deutsches-kalbfleisch.de



Lieblingssessen mit Knusper-Panade: Als Beilage gibt es einen Kürbis-Sellerie-Stampf mit leicht nordafrikanischer Note.

KDK/Deutsches Kalbfleisch/Merle Weidemann