

Schnitzel in Brezelpanade

mit Blumenkohlpüree



**ZUTATEN
FÜR 4 PORTIONEN:**

- 4 Schnitzel
- 2 Eier (M)
- 300 g Salzstangen oder Mini-Brezeln
- 100 g Mehl
- Salz
- Pfeffer
- Butterschmalz zum Braten
-
- 2 Kartoffeln
- ¼ Bund Petersilie
- 1 kg Blumenkohl
- 200 g Schmand
- 4 EL Butter
- Salz
- Pfeffer
-
- ½ Zitrone
- Kräuter der Saison für die Deko

ZUBEREITUNG:

1. Den Blumenkohl von Strunk und Blättern befreien, in Röschen teilen und die Kartoffeln schälen, um alles zusammen für 20 Minuten in Salzwasser zu kochen oder im Dämpfaufsatz zu garen.
2. In der Zwischenzeit die Butter für 3-4 Minuten in einem kleinen Topf zu einer Nussbutter anbräunen.
3. Das überschüssige Kochwasser abgießen und das Gemüse gut abtropfen lassen - alles mit Schmand, Nussbutter, Salz und Pfeffer zu einem cremigen Püree zerkleinern.
4. Die Petersilie fein hacken und das Blumenkohlpüree damit verfeinern.
5. Im Anschluss das Fleisch dünn klopfen und von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Eine Panierstation aus verquirlten Eiern, Mehl und zerkleinerten Salzbrezeln aufbauen.
7. Jedes einzelne Schnitzel nacheinander ringsherum in Mehl, Ei und Brezelbröseln wenden - goldbraun in Schmalz ausbacken und auf dem Blumenkohlpüree servieren.