

KALBSSCHNITZEL MIT BLUMENKOHL UND SAUCE HOLLANDAISE

Kalbsschnitzel mit Blumenkohl und Sauce Hollandaise

Kennt ihr das, wenn ihr auf etwas ganz bestimmtes Appetit habt? Bei mir war das in diesem Fall die Sauce Hollandaise. Sauce Hollandaise ist doch einfach zu lecker... Aber was passt zu dieser Jahreszeit dazu? Mit vernünftigen Spargel wird's wohl beim besten Willen nix mehr. Blumenkohl! Super, also habe ich Wiener Schnitzel, Salzkartoffeln und Blumenkohl mit selbst gemachter Sauce Hollandaise gekocht. Unglaublich lecker kann ich nur sagen.



Zutaten für 2 Personen:

2 Kalbsschnitzel (zusammen ca. 250g)

1 Ei

Pfeffer & Salz

1 Tasse Mehl

2 Tassen Semmelbrösel

250g Butterschmalz

200g Kartoffeln

1/2 Blumenkohl

Für die Sauce Hollandaise:

4 Eigelb

200g Butter (Zimmertemperatur)

2 EL Zitronensaft

3 EL Wasser

Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Bereiten wir doch zuerst einmal den Blumenkohl vor. Ich schneide den Strunk mit einem kleinen Messer von unten eng unter den Röschen heraus. Da es immer mal sein kann, dass sich im Kohl ein „Blinder Passagier“ versteckt lege ich die Blumenkohlröschen für 30 Minuten in kaltes Salzwasser.



Wenn niemand versucht hat zu fliehen, dann war unser Kohl wohl glücklicherweise unbewohnt.

Während der Kohl im Wasser liegt schäle ich die Kartoffeln und schneide sie in Würfel. Damit sie nicht im Weg herum liegen kommen sie ebenfalls direkt in einen Topf mit kaltem Salzwasser. Da die Sauce Hollandaise gleich meine volle Aufmerksamkeit beanspruchen wird bereite ich kurzerhand auch die Schnitzel vor. Die Dame an der Fleischtheke von meinem Lieblings-Kaisers hat mir die Schnitzel bereits hauchdünn geschnitten, ich muss sie also nicht klopfen, sondern kann sie direkt panieren. Dafür stelle ich mir 3 tiefe Teller bereit. Im ersten verquirle ich ein Ei mit Pfeffer und Salz, in den Zweiten kommt das Mehl und in den Dritten die Semmelbrösel. Dann ziehe ich die Schnitzel durch das Ei, paniere sie mit Mehl, ziehe sie wieder durch das Ei und paniere sie mit Semmelbröseln. Dort dürfen sie bis zu ihrem Einsatz ruhen.

Jetzt bringe ich die Töpfe mit Blumenkohl und Kartoffeln zum kochen. Beide brauchen ungefähr 15 Minuten. Als Vorbereitung gebe ich auch schon den Butterschmalz in die kalte Pfanne in der ich später die Schnitzel braten möchte.

Ab hier kommt der Teil des Gerichts wo ich in der Küche nicht gestört werden will. Sauce Hollandaise ist kein Zauberwerk, aber man muss aufmerksam sein. Ansonsten kann ich nur sagen: keine Angst – das bekommt ihr auf jeden Fall hin!

Ich habe mir extra ein kleines Metallschälchen für Arbeiten im Wasserbad geholt (seit dem muss ich mir immer anhören das wäre ein Futternapf), ein Keramikschälchen geht natürlich auch.



Ich gebe die Butter (die bereits Zimmertemperatur haben sollte) in eine kleine Pfanne und lasse sie bei niedriger Hitze (Stufe 3 von 9) zerlaufen. Dann stelle ich sie kurz zum Abkühlen beiseite.



Während die Butter abkühlt trenne ich die Eier. Das Eigelb wird mit etwas Pfeffer und Salz verquirlt. Dazu kommen 3 EL Wasser und der Zitronensaft.



Jetzt kommt das Schüsselchen in ein Wasserbad wo ich es bei mittlerer Hitze langsam erwärme (Stufe 6 von 9). Nebenbei stelle ich jetzt auch die Herdplatte mit der Butterschmalzpfanne für die Schnitzel an (auf höchster Stufe). Sobald das Fett heiß ist kommen die Schnitzel hinein. Die dürfen bei weiterhin höchster Hitze von jeder Seite 2 Minuten ausbacken.



Das Ei lasse ich von jetzt an nicht mehr aus den Augen, es darf auf keinen Fall gerinnen! Also

immer schön mit dem Schneebesen mixen. Sobald es lauwarm ist wird das Ganze mit dem Stabmixer aufschlagen bis es von der Konsistenz crémig wird.



Wenn es so weit ist hole ich es aus dem Wasserbad und gebe zuerst löffelweise und unter ständigem Rühren die Butter dazu. Wenn ungefähr die Hälfte der Butter ein gerührt ist gieße ich den Rest aus der Schüssel langsam und weiterhin unter ständigem Rühren dazu. Wenn die gewünschte Konsistenz erreicht ist mixe ich die Sauce Hollandaise noch einmal mit dem Stabmixer auf. Jetzt ist sie perfekt crémig! Bei Bedarf noch mit Pfeffer, Salz oder Zitronensaft abschmecken.



Gleichzeitig sollten jetzt auch die Schnitzel und das Gemüse fertig sein. Die Schnitzel kommen auf einen Teller, Kartoffeln und Blumenkohl werden abgegossen. Beides wird mit den Schnitzeln angerichtet. Die Sauce Hollandaise gebe ich über den Blumenkohl und die Kartoffeln. Den Rest der Sauce stelle ich mit auf den Tisch. So kann sich jeder bei Bedarf nach nehmen... und ich kann nur sagen: Hm... ist die lecker! Aber was erwartet man auch anderes von einer Sauce die zu 90% aus Butter besteht?! Daran wollen wir aber jetzt nicht denken – deshalb:

Lasst es euch schmecken!

