


STECKRÜBEN- SCHNITZEL

MIT HONIG-SENF-DIP UND GURKEN Salat

 CA. 40 MINUTEN

 4 PORTIONEN

ZUBEREITUNG

Gurke putzen, waschen und in dünne Scheiben hobeln. Dill waschen und, bis auf etwas zum Garnieren, Fähnchen von den Stielen zupfen und grob schneiden. Knoblauch schälen und fein reiben. Sahnejoghurt, 100 g Crème fraîche, 100 ml Milch, Knoblauch, Apfelessig und Öl in einer großen Schüssel verrühren. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken. Gurkenscheiben und Dill zugeben, mischen und beiseitestellen. Rest Crème fraîche, Honig und 1 EL Senf cremig rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, beiseitestellen.

Steckrübe schälen, waschen, halbieren und in ca. 8 Scheiben (à ca. 1 cm dick) schneiden. Scheiben in kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten bissfest garen. Inzwischen Mehl, 150 ml Milch, 1 EL Senf und Knoblauchpulver in einem tiefen Teller mischen. In einem weiteren Teller Panko und Parmesan mischen. Steckrübenscheiben nacheinander erst im Mehl-Mix, dann im Parmesan-Mix wenden. Panade etwas andrücken.

1 EL Butter in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. 4 Steckrübenschnitzel darin von beiden Seiten ca. 8 Minuten knusprig braten. Herausnehmen und warm stellen. Den Vorgang mit Rest Butter und Rest Schnitzeln wiederholen. Gurkensalat abschmecken. Je zwei Steckrübenschnitzel mit Gurkensalat und Dip auf Tellern anrichten. Mit Rest Dill garnieren.

ZUTATEN

- 1 große Salatgurke (**ca. 400 g**)
- 1 Bund Dill
- 1 Knoblauchzehe
- 200 g** Sahnejoghurt
- 200 g** Crème fraîche
- 250 ml** fettarme Milch
- 2 EL** Apfelessig
- 2 EL** Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 2 EL** flüssiger Honig
- 2 EL** mittelscharfer Senf
- 1 Steckrübe (**ca. 1 kg**)
- 100 g** Mehl
- 1 TL** Knoblauchpulver
- 200 g** Panko (japanische Semmelbrösel oder Semmelbrösel)
- 100 g** geriebener Parmesan
- 2 EL** Butter