

Kohlrabischnitzel zu Asia-Gurkensalat



2 EL Sesam

1 rote Chilischote

1 Knoblauchzehe

Saft von $\frac{1}{2}$ Limette

1 EL Sojasoße

5-6 EL Öl

Salz, Pfeffer

1 EL brauner Zucker

1 Salatgurke

2 Kohlrabi

2 Eier

3 EL Schlagsahne

100 g Panko (japanische Semmelbrösel)

Zubereitung

- 1 Sesam rösten. Chilischote putzen, waschen, klein schneiden. Knoblauch schälen, hacken. Mit Chili, Limettensaft, Sojasoße, 1-2 EL Öl, Salz, Pfeffer und Zucker mischen. Gurke waschen und längs in Scheiben hobeln. Mit dem Dressing und Hälfte Sesam mischen.
- 2 Kohlrabi schälen, waschen, in dünne Scheiben schneiden und in kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten vorgaren. Gut abtropfen lassen. Eier, Sahne, Salz und Pfeffer verquirlen. Kohlrabischeiben erst in Mehl, dann im Ei und zum Schluss in Panko wenden.
- 3 4 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Kohlrabi darin portionsweise pro Seite ca. 3 Minuten braten. Gut abtropfen lassen. Mit Gurkensalat anrichten. Übrigen Sesam darüberstreuen.