

Deutschland ist eine Schnitzelnation. Wobei ja mancher Schnitzelfan schon mit einem echten Wiener Schnitzel aus Kalbfleisch leicht überfordert ist und er nur für Schnitzel hält, wo die Panierung ordentlich mit fetter Soße durchtränkt ist. Wie soll da Otto Normalschnitzelesser mit Schnitzeln aus Gemüse klarkommen? Aber, mal ehrlich: Eigentlich ist bei einem ordentlichen Schnitzel doch die Panierung das Wichtigste – diese knusprige, resche Hülle, die den Inhalt umhüllt. Weil das so ist, kann man selbstverständlich auch Scheiben geeigneter Gemüse in eine Kruste packen und fein auspacken – zum Beispiel Kürbis.

Die Zutaten (für 2 Portionen):

6 fingerdicke Scheiben vom Butternusskürbis
1 großes Ei
1 bisschen Senf
1 bisschen Sahne
Mehl, mildes Paprikapulver, Salz
reichlich beste Semmelbrösel
gut 300 g Butterschmalz

Die Zubereitung:

Natürlich kannst du auch eine andere Sorte neben (z.B. Hokkaido oder Muskat), aber der Butternusskürbis eignet sich aufgrund seiner Form besonders gut, denn er ist krugförmig und eher länglich als rund. Außerdem ist das Kernzeugs ziemlich kompakt und nimm nicht viel Raum ein. Du schneidest also aus einem handelsüblichen Butternusskürbis sechs etwa fingerdicke Scheiben. Schneidest du am Ende mit dem Kerngehäuse, stichst du das aus der entsprechenden Scheibe mit einem Löffel heraus – sehen übrigens schick aus die Scheiben mit Loch. Außerdem schneidest du von jeder Scheibe die Schale rundum ab.

Nun bereitest du die Panierstraße vor. In einer Schale vermischst du Mehl mit reichlich mildem Paprikapulver und Salz. In der zweiten Schale verklopfst du das Ei mit einem Teelöffelchen nicht zu scharfem Senf und einem Schüsschen Schlagsahne. Schale drei füllst du mit reichlich Semmelbrösel. Nun setzt du zwei Pfannen auf und lässt in beiden je eine Hälfte des Butterschmalzes aus. Das Fett muss etwa fingerhoch in den Pfannen stehen, sollte aber nicht zu heiß sein. Wenn du die Stufe 6 an deinem E-Herd wählst, bist du auf der sicheren Seite. (Die Kürbisschnitzel auf dem Foto sind eindeutig zu dunkel, da hab ich das

Fett zu heiß werden lassen.)

Nun nimmst du eine Scheibe und wälzt sie in der Mehlmischung bis sie rundum leicht mehliert ist. Überschüssiges Mehl klopfst du leicht ab. Dann gibst du die mehlierte Kürbisscheibe in das Eibad und wendest sie dort. Übrigens: Das Panieren geht am besten mit den bloßen Händen... Anschließend legst du die vorbereitete Scheibe ins Paniermehl und löffelst reichlich Brösel drüber. Drück diese Brösel von oben sanft an. Wende die Scheibe und wiederhole das Spiel von der anderen Seite. Achte darauf, dass auch an der Seite Paniermehl klebt.

Schieb eine Scheibe sanft ins heiße Fett und kipp die Pfanne dann so, dass das geschmolzene Butterschmalz von oben über das Kürbisschnitzel schwappt. Gib nur so viele Scheiben in eine Pfanne, dass diese frei schwimmen können. Nach etwa 2 Minuten wendest du jedes Schnitzel, nach weiteren 2 Minuten noch einmal. Kann gut sein, dass solch ein Schnitzel nach 4 Minuten schon gut ist, die Panierung also die erwünschte goldbraune Farbe angenommen hat. Wenn nicht wendest du noch einmal und gibst jeder Seite noch jeweils 1 Minute. Am besten hast du ein Platte im Backofen vorgeheizt und mit Küchenpapier ausgelegt, denn die Kürbisschnitzel müssen entfettet werden; die Panierung saugt nämlich unweigerlich Fett auf – je weniger heiß das Butterschmalz war, desto mehr.

Du wirst begeistert sein, denn die Dinger sind superknusprig, das Innere butterweich – mich erinnern die Kürbisschnitzel immer ein bisschen an gebackenen Camembert. Wie diesen kannst du die Kürbistaler auf Salat servieren, aber natürlich machen sich auch alle Anrichteformen des gut-deutschen Schweineschnitzel gut bzw. du kannst die Kürbisschnitzel mit jeder Art Kartoffelzubehör und Salat oder Gemüse kombinieren.