

Karfiolschnitzerl mit Chinakohlsalat und veganer Mayonnaise

Zutaten (für ca. 4 Personen):

für Kimchi

- 1 kg Chinakohl
- 2 Karotten
- 1 Knollensellerie
- 20 g Salz
- 100 ml Ponzu
- 5 Knoblauchzehen
- 50 g Ingwer
- 50 g Chiliflocken
- 1 Apfel

für die Karfiolschnitzerl

- 1 kg Karfiol ganz
- 4 Eier
- 500 g Brösel (Panko)
- 500 g Mehl griffig
- 500 g Butterschmalz

für die Kernölmayonnaise

- 2 Eidotter
- 100 ml neutrales Öl
- 50 ml Kürbiskernöl
- 1 Esslöffel Dijon Senf
- 1 TL Essig (Zitronensaft)
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Für den Kimchi den Chinakohl waschen und abtropfen lassen. Die Karotten und den Sellerie in feine Streifen schneiden und mit dem Chinakohl in einem Blech vermengen und mit den 20g Salz einsalzen. Für die Marinade den restlichen Zutaten schälen und gemeinsam mit den Saucen mixen und über das Gemüse-Salatgemisch leeren. Alle Zutaten gut vermengen, in ein Rexglas füllen und verschließen.

Fünf bis sieben Tage bei Zimmertemperatur fermentieren, danach einmal öffnen und im Kühlschrank verschlossen weitere drei Wochen stehen lassen. Danach hält der Kimchi mehrere Monate.

Für das Karfiolschnitzerl den ganzen Karfiol in einem Topf mit Salzwasser ca. 4-5 Minuten blanchieren. Dann abtropfen und auskühlen lassen. Danach ca. 2cm dicke Scheiben abschneiden und mit Mehl, Ei und Brösel panieren. Die Karfiolschnitzerl langsam in einer Pfanne mit Butterschmalz herausbacken.

Für die Mayonnaise die Eidotter, den Senf, den Essig und die Gewürze in einen Mixer (auch in einem Gefäß mit Stabmixer möglich) geben und kurz mixen danach auf mittlerer Stufe die beiden Öle langsam dazu geben, bis die Mayo eine feste Konsistenz aufweist.