Panierte Schnitzel mit Country Cuts und Blumenkohl von Flavia Marty

Mengen für 30 Personen

Gewürze: Cayenne Pfeffer, Thymian, Paprika, Salz

Ausrüstung: Backblech, Backtrennpapier

30 Stück Schweineschnitzel	zirka 4mm flach klopfen
15 g Paprika	mit Salz und Pfeffer mischen, Fleisch würzen
300 g Mehl	in einen Teller geben
21 Stück Eier	in einem Teller verkloppen
900 g Paniermehl	Schnitzel portionenweise im Mehl, im Ei, dann im Paniermehl wenden, Panade gut andrücken
300 g Bratbutter	in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Hitze reduzieren, Schnitzel bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 2 Min. goldgelb braten.
6.0 Stück Zitronen	Schnitzel mit Zitronenschnitzen servieren
6.0 dl Olivenöl	
30 g Cayennepfeffer	
60 g Thymian	wenn möglich getrocknet; mit Pfeffer und Olivenöl in einer Schüssel verrühren
6.0 kg Kartoffeln festkochend	unter fliessendem Wasser bürsten, abtropfen. Kartoffeln ungeschält vierteln, in dieselbe Schüssel geben, mischen. Kartoffeln mit der Schale nach unten auf belegtes Blech legen. ca. 30 Min. in der oberen Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.
3.0 kg Blumenkohl	Die äußeren Blätter entfernen und den Strunk nahe der Röschen abschneiden. Vorsichtig auseinanderbrechen und die Röschen vom Strunk trennen Im warmen Salzwasser waschen. Garzeiten der Röschen: Blanchieren 3-5 Minuten, Kochen/Dämpfen 5-8 Minuten