

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 09. September 2021** ▪
ChampionsWeek ▪ **"SchniPoSa" mit Mario Kotaska**



Malte Krückemeier

Asia-Schnitzel mit „Loaded-Sweet-Potato-Fries“ in fruchtiger Tomatensauce und Mayonnaise mit asiatischem Gurkensalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 Schweineschnitzel, à ca. 150 g
3 EL Mehl
1 Ei
½ TL Gochujang
80 g Panko
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schnitzel mit dem Fleischklopfer plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zuerst in Mehl, dann in Ei, das mit Gochujang gewürzt ist und dann in Panko wenden. Panierung etwas andrücken. Schnitzel bei mittlerer Hitze so lange in Öl braten, bis die Panierung die Farbe des Fuchses angenommen hat. Warmstellen.

Für die Pommes:

2 mittelgroße Süßkartoffeln
3-4 EL Maisstärke
2 EL heller Sesam
Öl, zum Frittieren
Fleur de Sel Flocken

Sesam in einer Pfanne bei mittlerer Hitze goldbraun rösten. Süßkartoffeln schälen und in eine Schüssel mit Wasser geben. Süßkartoffeln aus dem Wasser nehmen, mit Küchenkrepp trocken tupfen. In eine trockene Schüssel umfüllen. Mit Maisstärke bestäuben und so lange schwenken bis alle Pommes mit Stärke überzogen sind. Pommes 5 Minuten im heißen Fett frittieren. Pommes noch einmal für 1 Minute ins heiße Öl geben. Herausheben und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Sesam mit Fleur de Sel mörsern. Damit die Pommes würzen.

Für die Sauce:

1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 Scheibe Ingwer
50 ml Geflügelfond
1 EL Pflaumenmus
4 EL passierte Tomaten
1 TL dunkle Misopaste
1 EL Sake
1 EL Mirin
1 EL Reisessig
2 EL Olivenöl
Evtl. etwas Speisestärke, zum Binden
Worcestersauce, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen und halbieren. Zusammen mit Ingwer in etwas Olivenöl andünsten. Mit Geflügelfond ablöschen. Pflaumenmus, passierte Tomaten, Miso, Sake, Mirin und Reisessig dazu geben. ketchupartig einkochen lassen. Eventuell mit Speisestärke abbinden. Mit Worcestersauce, Salz, Pfeffer abschmecken und in einen Spritzbeutel füllen.

Für die Mayonnaise:

1 Ei, Größe M
½ TL Dijonsenf
200 ml Erdnussöl
1 EL Zitronensaft
1-2 TL helle Misopaste
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Senf und Ei in ein schmales Gefäß geben. Pürierstab hineinhalten. Alles mischen und dann langsam Erdnussöl einfließen lassen. Zu einer Mayo hochziehen. Diese mit Zitronensaft, Miso, Salz und Zucker abschmecken und in einen Spritzbeutel füllen.

Für den Salat:

4 kleine Snack-Gurken
½ TL Gochujan
1 EL Reisessig
½ TL Sesamöl
2 EL Olivenöl
10 Halme Schnittlauch
5 Zweige Koriander
3 Zweige Thai-Basilikum
¼ Schale purple Shiso-Kresse
1 TL brauner Zucker
Salz, aus der Mühle

Gurken schälen und mit dem Sparschäler in Streifen schneiden. Salzen und 15 Minuten stehen lassen.

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Dressing aus Gochujan, Reisessig, Sesamöl, Olivenöl und braunem Zucker anrühren. Schnittlauchröllchen dazu geben. Gesalzene Gurken unter fließendem Wasser abwaschen und zum Dressing geben. Blätter von Koriander, Thai-Basilikum und Shiso ebenfalls dazu geben.

Pommes auf Teller geben. Darüber die fruchtige Tomatensauce und Mayonnaise geben, Schnitzel auflegen und alles mit dem Salat toppen und servieren.



Dagmar Statz

Reh-Schnitzel mit Sellerie-Stroh, Preiselbeer-Cranberry-Sauce und rotem Coleslaw

Zutaten für zwei Personen

Für die Schnitzel:

- 4 kleine Rehschnitzel aus der Keule oder Nuss
- 2 Scheiben Roggenbrot, vom Vortag
- 200 g Dinkelpaniermehl
- 2 Eier
- 200 g griffiges Mehl
- 250 g Butterschmalz
- 250 ml Rapsöl
- Gemahlener Koriander
- Gemahlener Piment
- Gerebelter Thymian
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schnitzel evtl. etwas flachklopfen (auf 5 mm).

Roggenbrot in den Multi-Zerkleinerer geben, feinmahlen und durchsieben. Eier in einer Schale verquirlen. Mehl in eine weitere Schale füllen. Roggen-Brösel mit Dinkelpaniermehl mischen und ein bisschen Koriander, Piment und Thymian hinzufügen.

Schnitzel gut Salzen und Pfeffern und erst durchs Mehl, dann durchs Ei ziehen und dann nur locker in der Panierung wälzen, sodass alles gut bedeckt ist.

In einer heißen Pfanne mit Butterschmalz-Öl Gemisch unter ständigem schwenken braten und kurz wenden. Auf einem Küchentrepp abtropfen lassen.

Für den Salat:

- ¼ Rotkohl
- 1 Granny Smith Apfel
- 2 Stangen Staudensellerie mit Grün
- 1 kleine rote Zwiebel
- 50 g Haselnusskerne
- 1 EL getrocknete Cranberries
- 2 EL Sauerrahm
- 1 Ei, Zimmertemperatur
- 1 TL Dijonsenf
- ½ Zitrone, 1 TL Saft
- 1 Spritzer Worcestershiresauce
- 1 EL weißen Balsamico
- 250 ml Rapsöl
- 1 Prise Cayennepfeffer
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Haselnüsse grob hacken kurz in der Pfanne ohne Fett rösten.

Rotkohl mit einer Reibe fein reiben. Sellerie fein reiben. Zwiebel abziehen und fein reiben. Apfel vierteln, Kerngehäuse entfernen und auch fein reiben. Cranberries feinhacken. Alles zusammen in einer Schüssel vermengen.

Ei, Senf, Salz und Pfeffer in ein hohes Gefäß geben, Pürierstab senkrecht reingeben und das Öl mit einem Mal darauf geben. Mit dem Pürierstab erst unten das Ei und den Senf emulsieren und dann langsam hochziehen, so dass eine feste Mayonnaise entsteht.

Mit Worcestershire-Sauce, Zitronensaft und Essig abschmecken.

2 EL Mayonnaise und Sauerrahm zum Salat geben und mit Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer abschmecken.

In einen Vakuumbbeutel geben und 10 Minuten vakuumieren um den Geschmack zu intensivieren.

Für das Sellerie-Stroh:

- ½ Knolle Sellerie
- Neutrales Öl, zum Frittieren
- 1 TL Selleriesalz

Sellerie In fingerdicke Scheiben schneiden, Schale entfernen.

Mit der Längsseite zu Stroh hobeln. In der Fritteuse goldbraun backen, abtropfen lassen und mit Selleriesalz bestreuen.

Für die Sauce: Zwiebel abziehen und sehr fein hacken. In Öl anbraten.
½ rote Zwiebel Cranberries hinzufügen mit Essig ablöschen.
50 g getrocknete Cranberries Preiselbeeren hinzufügen etwas köcheln lassen. Zur Seite stellen.
1 EL Weißweinessig
2 EL Wildpreiselbeeren im Glas
Neutrales Öl, zum Braten

Die Schnitzel mit dem Salat auf Teller geben, Sauce extra in ein kleines Schälchen geben. Selleriestroh in kleiner Pommes-Schale dazu servieren.



Manuel Prennig

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln, Krautsalat und Zwiebel-Marmelade

Zutaten für zwei Personen

Für das Schnitzel:

300 g Kalbsschnitzel
2 Eier
6 EL Mehl
6 EL Semmelbrösel
Butterschmalz, zum Braten
Fleur de sel, Salzflocken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Schnitzel plattieren und großzügig mit Salz und Pfeffer würzen.

Fleisch durch die Panierstraße aus verquirlten Eiern, Mehl und Semmelbrösel ziehen und beiseitestellen.

Kurz vor Schluss in reichlich heißem Butterschmalz je Seite ca. drei Minuten ausbacken unter ständigem bewegen und Besprühen des Fettes mit Wasser! Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Kurz vorm Anrichten mit Salzflocken bestreuen.

Für die Bratkartoffeln:

4 festkochende Kartoffeln
½ Bund glatte Petersilie
Butterschmalz, zum Braten
Edelsüßes Paprikapulver
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und in Butterschmalz von jeder Seite braun-krossbraten.

Kurz vorm Anrichten mit Salz, Pfeffer, Paprikagewürz gehackter Petersilie bestreuen.

Für den Salat:

1 kleiner Spitzkohl
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone
Evtl. etwas Hühnerfond
Weißweinessig
Olivenöl
1 TL ganzer Kümmel
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen. Spitzkohl und Zwiebel ganz fein

hobeln, gehackten Knoblauch und Kümmel dazugeben, salzen und mit Olivenöl, Essig und Hühnerfond vermengen. Ausdrücken und ziehen

lassen. Kurz vor Ende noch mit Zitronensaft und -Schale, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Zwiebel-Marmelade:

1 große rote Zwiebel
1 TL Rotweinessig
50 ml Grenadine
50 ml Rotwein
etwas Hühnerfond
1 Zweig Thymian
1 Stück Butter
50 g Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, in feine Ringe schneiden, in einem Stück Butter glasig anschwitzen, dann Zucker, Salz, Pfeffer, Thymian und Essig dazugeben und karamellisieren lassen.

Mit Rotwein, Grenadine und Fond ablöschen, reduzieren lassen und einkochen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Zitronenviertel garnieren und servieren.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 09. September 2021** ▪
Zusatzgericht ▪ **"SchniPoSa" von Mario Kotaska**



Mario Kotaska

**Chickenfingers mit Süßkartoffel-Chips und
Kidneybohnen-Salat**

Zutaten für zwei Personen

- Für die Chickenfingers:** Die Hähnchen-Innenfilets mit Salz und Pfeffer würzen und leicht mit Mehl bestäuben. Eier verquirlen, mit Madras-Curry würzen und die gemehlten Hähnchen-Innenfilets durchziehen. In einer Mischung aus Paniermehl und Panko wälzen und gut festdrücken. Bei 170 Grad in tiefem Fett goldbraun ausbacken und danach entfetten. Zitrone schälen und kleine Filets herausschneiden. Diese später auf den Chickenfingers anrichten.
- 6 Hähnchenbrust-Innenfilets
 - 2 Eier
 - etwas Mehl
 - 50 g Paniermehl
 - 50 g Panko
 - 1 Zitrone
 - Neutrales Öl, zum Frittieren
 - etwas Madras-Curry
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Chips:** Süßkartoffel gut abscrubben, halbieren und mit einem Küchenhobel in dünne Scheiben hobeln. In tiefem Fett zunächst auf 140 Grad vorblanchieren, herausnehmen und in 170 Grad heißem tiefem Fett kross ausbacken. Entfetten, Salzen und mit gemahlenem Kreuzkümmel abschmecken.
- 1 kleine Süßkartoffel
 - Neutrales Öl, zum Frittieren
 - 1 Msp. Kreuzkümmel
 - Salz, aus der Mühle
- Für den Salat:** Die abgeschüttelten Kidneybohnen kurz klarspülen und mit Zitronensaft, Harissa, Öl und Balsamico vermengen. Mit feinst gewürfelter Staudensellerie und Korianderblättchen verfeinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 2 Stangen Staudensellerie
 - 1 Dose Kidneybohnen
 - ½ Zitrone
 - 4 Zweige Koriander
 - 4 EL Harissa
 - 2 cl weißer Balsamico
 - 4 EL kaltgepresstes Olivenöl
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.