

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 04. September 2019** ▪
„Schnitzel“ mit Mario Kotaska



Claudia Thun

**Piccata milanese mit selbstgemachten Spaghetti,
Kirschtomaten-Sauce und Rucolasalat**

Zutaten für zwei Personen

Für das Piccata milanese:

2 Kalbsschnitzel à 60 g
 50 g Parmesan
 1 Eier
 2 EL Paniermehl
 50 g Mehl (Typ 405)
 Butterschmalz, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und zwischen Frischhaltefolie plattieren. Schnitzel salzen und mehlieren.

Parmesan reiben. Käse mit Eiern und Paniermehl mischen und die Schnitzel durch die Masse ziehen. Butterschmalz in einer Pfanne auslassen und die Schnitzel ca. 3 Minuten von jeder Seite goldbraun braten.

Für die Spaghetti:

200 g feiner Hartweizengrieß (Semola di
 Grano Duro Rimacinata)
 2 Eier
 Salz, aus der Mühle

Hartweizengrieß, Eier und ½ TL Salz mischen und zu einem glatten Teig verarbeiten. In Frischhaltefolie einwickeln und für 15 Minuten in den Kühlschrank legen. Anschließend den Teig erneut durchkneten, mit Hilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Nudelbahnen durch einen Spaghetti-Aufsatz geben und schließlich in siedendem Wasser kurz garen.

Für die Kirschtomaten-Sauce:

500 g süße Kirschtomaten
 1 Tropeazwiebel
 40 g passierte Tomaten
 1 Knoblauchzehe
 1 Orange
 1 EL Tomatenmark
 Ahornsirup, zum Abschmecken
 1 Prise Piment d'Espelette
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. In einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen. Tomaten putzen, halbieren und zusammen mit den passierten Tomaten mit in die Pfanne zu den Zwiebeln und Knoblauch geben. Alles für ca. 5 Minuten köcheln lassen. Orange unter heißem Wasser abspülen, Schale abreiben, halbieren und den Saft auspressen. Orangensaft, Tomatenmark und Ahornsirup zur Sauce geben und alles mit Salz, Piment d'Espelette und Orangenabrieb abschmecken.

Für den Salat:

50 g Rucola
 50 g Blattsalat
 1 EL weißer Balsamico
 1 EL Ahornsirup
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle

Salat waschen und trocken schleudern. Große Blätter ggf. klein zupfen. Für das Dressing Olivenöl, Ahornsirup und Balsamico verrühren und mit Salz abschmecken. Über den Salat geben.

Für die Garnitur:

5 Basilikumblätter

Basilikum abbrausen und trockenwedeln und kurz vor dem Servieren über die Sauce geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Felix Söhnholz

Sellerieschnitzel mit Zucchini-Tomaten-Gratin, Feldsalat und Kräuterquark

Zutaten für zwei Personen

Für das Sellerie-Schnitzel:

1 Sellerieknolle
1 Ei
50 g Mehl
200 g Paniermehl
Butter, zum Braten
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sellerie schälen und in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Ei verquirlen. Selleriescheibe mehlieren, dann durch das Ei ziehen und anschließend in Paniermehl wälzen. Butter und Öl in eine Pfanne geben und die Schnitzel goldgelb ausbacken. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Gratin:

2 Zucchini
100 g Kirschtomaten
50 g schwarze Oliven
2 Knoblauchzehen
100 g Feta
2 Zweige Basilikum
2 Zweige Oregano
2 Zweige Thymian
Olivenöl, zum Beträufeln
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zucchini und Tomaten waschen und trocken tupfen. Beides in Scheiben schneiden. Oliven ebenfalls in dünne Ringe schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Zucchini, Tomaten, Knoblauch und Oliven in eine kleinen, ofenfesten Form legen, mit Olivenöl beträufeln und Salz und Pfeffer würzen. Basilikum, Oregano und Thymian abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Mit zum Gemüse geben. Anschließend Feta über das Gemüse bröseln.

Für den Kräuterquark:

200 g Quark
3 EL Schlagsahne
¼ Bund krause Petersilie
¼ Bund Schnittlauch
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Mit dem Quark und Sahne verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Feldsalat:

250 g Feldsalat
1/2 kleine Zwiebel
1 EL Sonnenblumenkerne
1 EL Balsamicoessig
1 TL flüssiger Honig
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Feldsalat waschen, trockenschleudern und Blättchen abzupfen. Zwiebel abziehen und fein hacken. Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Für das Dressing Balsamicoessig, Honig und Olivenöl verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salat, Zwiebeln, Sonnenblumenkerne und Dressing gut miteinander vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Sarah Dupont

Wiener Schnitzel mit lila Petersilienkartoffeln und Babyspinat-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für das Wiener Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel von der Oberschale à
120 g
2 Eier
280 g Butterschmalz
25 g Mehl
80 g Semmelbrösel
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schnitzel waschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und zwei Klarsichtfolien plattklopfen.

Aus Mehl, verquirlten Eiern und Semmelbröseln eine Panierstraße bereitstellen. Das Schnitzel zunächst in Mehl, dann im Ei und in den Bröseln panieren.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Schnitzel in der Pfanne von jeder Seite etwa 1 ½ Minuten goldgelb frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.



**PROFI
TIPP**

Bei der Zubereitung eines Schnitzels ist es wichtig, dass Sie das Fleisch ständig im heißen Fett in der Pfanne hin und her schwenken. Nur so kann die Panade gleichmäßig und schön knusprig ausgebacken werden. Dieser Vorgang wird auch „soufflieren“ genannt.

Für die Petersilien-Kartoffeln:

350 g lila Kartoffeln
½ Bund krause Petersilie
3 EL Ghee
Salz aus der Mühle

Topf mit Wasser zum Kochen bringen.

Kartoffeln schälen, waschen und im Salzwasser etwa 16 Minuten garen. Petersilie abrausen, trockenwedeln und hacken. Ghee in einer Pfanne auslassen und abgegossene Kartoffeln mit der Petersilie darin schwenken und mit Salz würzen.

Für den Salat:

2 kleine mehlig kochende Kartoffeln
200 g Babyblattspinat
4 Radieschen
1 EL Sonnenblumenkerne
1 EL Pinienkerne
1 EL Kürbiskerne
3 EL Sauerrahm
50 ml Schlagsahne
80 ml Balsamicoessig
2 EL mittelscharfer Senf
1 Bund krause Petersilie
1 Bund frischer Schnittlauch
20 g Zucker
150 ml Sonnenblumenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und weich kochen, bis sie fast zergehen. Aus dem Wasser nehmen und zerstampfen. Den Babyspinat waschen und trocken schleudern. Sonnenblumen-, Kürbis- und Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl kurz anrösten. Petersilie und Schnittlauch abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Sauerrahm, Sahne, Essig, Senf, Zucker und Öl zusammen mit den gehackten Kräutern und den zerstampften Kartoffeln zu einer Salatsauce vermengen.

Radieschen putzen, schneiden und mit den Kernen in das Dressing verarbeiten.

Für die Garnitur:

1 Zitrone
5 Zweige krause Petersilie
Neutrales Öl, zum Frittieren

Zitrone waschen und vierteln. Petersilie abrausen und trockenwedeln. Öl in einem Topf heiß werden lassen und die Petersilie darin frittieren. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Alfred Mehls

Schweineschnitzel mit Champignon-Rahm und gebratenen Kartoffelwürfeln

Zutaten für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 Schweineschnitzel à 150 g
125 g Schlagsahne
125 ml Fleischfond
2 EL Speisestärke
Butterschmalz, zum Anbraten
Neutrales Öl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Zwischen Frischhaltefolie plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz mit etwas Öl in einer Pfanne auslassen und die Schnitzel von beiden Seiten scharf anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und den Bratensatz mit einem Schuss Wasser und Schlagsahne ablöschen. Dann Fond hinzugeben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce dicklich einköcheln lassen, ggf. mit Stärke binden.

Für die Champignon-Sauce:

250 g Champignons
30 g Butter
60 g Crème fraîche
1 Schalotte
3 Zweige Estragon
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze putzen und in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne ohne Öl ca. 5 Minuten andünsten und dann ca. 20 g Butter hinzugeben. Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. In einer zweiten Pfanne mit Butter und einer Prise Zucker glasig anschwitzen. Anschließend zu den Pilzen geben, alles mit Salz und Pfeffer würzen und einköcheln lassen. Dann Crème fraîche einrühren. Estragon abrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen. Kurz vor dem Servieren zu den Pilzen geben.

Für die Kartoffelwürfel:

250 g festkochende Kartoffeln
1 kleine Zwiebel
1 Zweig Rosmarin
1 TL Kurkuma
2 EL Butter
2 EL Pflanzenöl
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und roh in kleine Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und klein schneiden. Rosmarin abrausen und trockenwedeln. Butter und Öl in einer Pfanne auslassen und die Würfel langsam zusammen mit den Zwiebeln und Rosmarin goldgelb anbraten. Zum Schluss mit Salz abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.