

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 12. März 2018 ▪
Leibgericht mit Mario Kotaska



Michael Falkenhahn

Mit Käse und Rohschinken gefülltes Kalbsschnitzel mit Lauch-Kartoffelstampf

Zutaten für zwei Personen

Für das gefüllte Kalbsschnitzel:

300 g Kalbsschnitzel	Fleisch waschen, trocken tupfen und eventuell zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie flacher klopfen. Zwiebel abziehen, fein würfeln und in Butter anschwitzen. Beide Käsesorten in dünne Scheiben schneiden.
1 Zwiebel	Kalbsschnitzel würzen und auf je einer Hälfte mit Senf bestreichen, Appenzeller, Gorgonzola, Zwiebel und Schinken darauflegen. Die unbelegten Seiten darüber klappen. Eier verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Panierstraße aus Mehl, Eiern und Semmelbröseln vorbereiten und die gefüllten Schnitzel zuerst im Mehl, dann im Ei und zuletzt in den Semmelbröseln wenden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin unter Wenden ca. 5 Minuten goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
100 g Südtiroler Rohschinken	
100 g Gorgonzola, mild	
100 g Appenzeller, mild-würzig	
2 EL mittelscharfer Senf	
2 Eier	
100 g Mehl	
180 g Semmelbrösel	
2 EL Butter, zum Braten	
750 g Butterschmalz, zum Ausbacken	
Salz, aus der Mühle	
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle	

Für den Kartoffelstampf:

300 g mehligkochende Kartoffeln	Kartoffeln waschen, schälen, würfeln und in kochendem Salzwasser ca. 12 Minuten weich kochen. Abgießen und abtropfen lassen. Lauch putzen, waschen, Enden entfernen, Lauch in Scheiben schneiden und in Butter ca. 4 Minuten anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken, zu dem Lauch geben und alles miteinander verrühren. Olivenöl zugießen, verrühren und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.
1 Stange Lauch	
4 EL Butter	
100 ml Olivenöl	
Salz, aus der Mühle	
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle	

Mit Käse und Rohschinken gefülltes Kalbsschnitzel mit Lauch-Kartoffelstampf auf Tellern anrichten und servieren.