

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 07. August 2026** ▪  
**Finalgericht von Alexander Kumptner**



## **Altwiener Backfleisch mit Remouladensauce und Kartoffel-Gurken-Salat**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für den Salat:**

500 g festkochende Kartoffeln  
 5 Radieschen  
 2 Snackgurken  
 80 ml Apfelessig  
 40 ml Rinderfond  
 100 ml Maiskeimöl  
 ½ Bund Dill, für die Garnitur  
 1 Prise Zucker  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln mit der Schale in gut gesalzenem Wasser nicht zu weich kochen. Danach schälen, blättrig schneiden und beiseitestellen.

Für die

Apfelessig, Rinderfond, Zucker, Salz und Pfeffer kurz aufkochen und anschließend über die Kartoffel gießen. Die Kartoffeln in der Schüssel schwenken bis sie sich mit der Marinade verbinden. Öl dazugeben. Gurken blättrig schneiden und ebenfalls dazugeben, nochmals abschmecken. Radieschen fein schneiden und in ein Eiswasser geben. Anschließend zum Salat geben. Dill schneiden und Salat mit Dill garnieren.

### **Für die Sauce:**

20 g Essiggurken  
 5 g Kapern  
 1 Schalotte  
 1 Zitrone, Saft & Abrieb  
 1 Ei  
 1 EL Senf  
 30 ml weißer Balsamicoessig  
 100 ml Rapsöl  
 1 Bund Dill  
 1 Prise Zucker  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eine Mayonnaise aus Eigelb, Senf, Essig, Salz, Pfeffer, Zucker und Öl mit dem Stabmixer aufziehen. Essiggurken in kleine Würfel schneiden, Kapern und Dill fein hacken und zur Mayonnaise dazugeben.

Schalotte abziehen, ebenfalls klein schneiden und kurz im Wasser blanchieren. Dann abtropfen und dazugeben. Mit Zitronensaft und Zitronenabrieb abschmecken und danach kühl stellen.

### **Für das Backfleisch:**

2 Roastbeefs, à 200 g  
 10 g frischer Meerrettich  
 1 Zitrone, für die Garnitur  
 2 Eier  
 500 g Butterschmalz  
 5 g mittelscharfer Senf  
 Mehl, zum Mehlieren  
 Semmelbrösel, zum Panieren  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Fleisch portionieren und anschließend etwas dicker als ein Wiener Schnitzel plattieren. Butterschmalz in einer Pfanne langsam erhitzen. Meerrettich schälen. Senf und Meerrettich in einer Schüssel verrühren, das Fleisch gut salzen und pfeffern und mit der Senf-Meerrettich-Mischung auf einer Seite einstreichen. Das Fleisch panieren: Zuerst in Mehl, dann in verquirlten Eiern und dann in Semmelbrösel wenden. Im heißen Butterschmalz goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Beim Anrichten mit Zitronenvierteln garnieren.

Das Gericht auf Teller anrichten und servieren.

**Zusatzzutaten von Christina:** *Christina verwendete keine Zusatzzutaten.*  
*keine*

**Zusatzzutaten von Zara:** *Zara nutzte die Senfkörner und den Schnittlauch für den Salat und den  
Schmand  
Senfkörner  
Schnittlauch für die Remouladensauce.*