

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 04. September 2025 ▪
Tagesmotto „It's a Schnitzel“ mit Alexander Kumptner



Ilja Kovacevic

Cordon bleu „montenegrinischer Art“: Gefülltes Kalbsröllchen mit Sauce tartare, Djuvec-Reis und gemischemtem Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Kalbsrolle:

2 Kalbsschnitzel à 150 g
 2 Scheiben Rohschinken (Njeguski)
 Pršut
 80 g junger Bergkäse
 50 g Kajmak (Rahmfrischkäse)
 1 Ei
 Butterschmalz, zum Braten
 4 EL Weizenmehl
 6 EL Paniermehl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kalbsschnitzel flachklopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Jeweils mit einer Scheibe Rohschinken, etwas Käse und 1 EL Kajmak belegen. Fest aufrollen, mit Zahnstochern oder Küchengarn fixieren.

Eine Panierstraße aus Mehl, verquiritem Ei und Paniermehl vorbereiten. Schnitzel erst in Mehl wenden, durch das Ei ziehen und in Paniermehl panieren. In heißem Butterschmalz rundherum goldbraun ausbacken.

Für den Reis:

150 g Langkornreis
 1 rote Paprikaschote
 1 Tomate
 1 Zwiebel
 1 EL Tomatenmark
 1 EL Ajvar
 350 ml Gemüsefond
 1 EL Sonnenblumenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Paprika von Scheidewänden und Kernen befreien. Zwiebel abziehen. Zwiebel, Paprika und Tomate klein würfeln.

Zwiebel in Öl anschwitzen, Paprika und Tomaten zugeben, kurz mitdünsten. Reis einrühren, mit Ajvar vermengen und mit heißem Gemüsefond auffüllen. Auf kleiner Hitze 15-18 Minuten garen, ggf. Flüssigkeit nachgießen. Vor dem Servieren umrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Salat:

2 Tomaten
 1 Gurke
 1 rote Paprikaschote
 1 rote Zwiebel
 100 g Schafskäse
 2 EL Weißweinessig
 3 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen. Tomaten, Gurke, Paprika und Zwiebel fein schneiden. Alles in eine Schüssel geben. Mit Olivenöl, Essig, Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz durchziehen lassen, dann in einem Schälchen anrichten. Geriebenen Schafskäse großzügig darüber verteilen.

Für die Sauce: Ei mit Senf, Essig, einer Prise Salz und etwas Zitronenabrieb in einen

hohen Mixbecher geben. Mit dem Stabmixer starten und das Öl langsam einlaufen lassen, dabei kontinuierlich mixen, bis eine cremige Mayonnaise entsteht. Dann die Gewürzgurke und Kapern sehr fein hacken und zusammen mit gehacktem Dill unter die Mayonnaise rühren. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

2 Cornichons
1 TL Kapern
1 Zitrone, Saft & Abrieb
1 Ei
1 TL Dijonsenf
1 EL Weißweinessig
240 ml Sonnenblumenöl
4 Zweige Dill
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.