

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 06. Oktober 2025** ▪  
**Leibgericht mit Robin Pietsch**



Lion Kramer

**Cordon bleu mit Käsesauce, Petersilienkartoffeln und Salat mit Honig-Senf-Dressing**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Cordon Bleu:**

- 2 Kalbsschnitzel à 150 g
- 2 Scheiben italienischer Kochschinken
- 4 Scheiben mittelalter Gouda
- Butterschmalz, zum Anbraten
- Mehl, zum Panieren
- Semmelbrösel, zum Panieren
- Panko, zum Panieren
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

In jedes Kalbsschnitzel eine Tasche schneiden, plattklopfen und mit je 2 Scheiben Gouda und einer Scheibe italienischem Kochschinken füllen. Gegebenenfalls mit einem Holzspieß verschließen. Salzen und pfeffern. Panierstraße aus Mehl, Eiern und Semmelbrösel-Panko-Mischung vorbereiten. Schnitzel panieren und in Butterschmalz goldbraun ausbacken.

**Für die Käsesauce:**

- 100 g Cheddar
- 80 g alter Gouda
- 2 EL Butter
- 400 ml Milch
- 1 EL Mehl
- 1 Prise Kurkuma
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Mehlschwitze aus Mehl und Butter herstellen, langsam aufgießen und mit Milch glatt rühren. Sauce aufkochen lassen und ständig rühren. Cheddar und Gouda reiben und unterrühren, mit Salz und Pfeffer sowie einer Prise Kurkuma verfeinern.

**Für die Petersilienkartoffeln:**

- 350 g Kartoffeln
- 2 EL Butter
- 3 Zweige glatte Petersilie
- Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und 20 Minuten in Salzwasser kochen.

Im Anschluss abgießen, Butter und glatte, fein geschnittene Petersilie darunter mischen.

**Für den Salat:**

- ½ Kopf Lollo rosso
- 1 große Tomate
- ½ Salatgurke
- ½ rote Zwiebel
- 1 TL Senf
- 1 TL Weißweinessig
- 2 TL flüssiger Honig
- 3 TL Olivenöl
- 5 Zweige Schnittlauch
- ½ Bund Petersilie
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salat putzen und ggf. fein zupfen. Tomate und Gurke kleinschneiden. Zwiebel abziehen und fein schneiden. Schnittlauch und Petersilie hacken. Senf, Weißweinessig, Olivenöl, Honig, Salz, Pfeffer, Schnittlauch und Petersilie vermischen und unter Salat heben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.