▪ Die Küchenschlacht – Menü am 16. November 2026 ▪ ChampionsWeek ▪ "Schnitzeljagd" mit Mario Kotaska



Laura Maurischat

Cordon bleu mit Parmaschinken und Taleggio, Preiselbeersauce, Kartoffel-Gurken-Salat und Eichblattsalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Cordon bleu:
380 g Kalbsrücken
4 Scheiben Parmaschinken
80 g Taleggio
2 Eier
1 EL Sahne
500 g Butterschmalz
50 g Mehl
100 g Pankomehl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

Kalbsrücken parieren, portionieren und die Fleischscheiben jeweils mit einem Schmetterlingsschnitt aufschneiden. Aufklappen und zwischen Folie oder Backpapier gleichmäßig dünn plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Taleggio in dünne Scheiben schneiden.

Eine Hälfte des Fleisches mit Parmaschinken und Taleggio belegen, dabei einen Rand frei lassen. Zusammenklappen und die Ränder sorgfältig verschließen.

Eine Panierstraße vorbereiten: In eine Schüssel Mehl geben, in einer weiteren Schüssel Eier mit Sahne verquirlen und in eine dritte Schüssel Panko geben. Cordon bleu erst dünn mehlieren, dann durch die Ei-Sahne-Mischung ziehen und anschließend locker in dem Panko wenden, ohne die Panierung anzudrücken. Anschließend in reichlich heißem Butterschmalz goldbraun ausbacken. Die Pfanne dabei bewegen und wiederholt heißes Fett über die Oberseite der Cordon bleus schöpfen. Wenden, fertig ausbacken und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für die Sauce:
60-80 g Kalbsabschnitte, von oben
1 kleine Schalotte
150 g Wildpreiselbeeren, aus dem Glas
50 g kalte Butter
½ TL Tomatenmark
80 ml Portwein
80 ml trockener Rotwein
400 ml Kalbsfond
ca. 1 TL Rotweinessig
2 EL neutrales Öl
2 Zweige Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kalbsabschnitte in Öl kräftig anrösten. Schalotte abziehen, klein schneiden und dazu geben. Tomatenmark zugeben und mitrösten. Portwein und Rotwein angießen und kräftig reduzieren. Kalbsfond und Thymian dazugeben und etwa 8-10 Minuten reduzieren. Wildpreiselbeeren einrühren und kurz köcheln lassen. Sauce durch ein feines Sieb passieren. Mit Rotweinessig abschmecken und mit kalter Butter montieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Salat:
250 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
½ Salatgurke
1 weiße Zwiebel
1 Zitrone, Saft & Abrieb
1 TL Worcestershiresauce
1 TL Dijonsenf
1 EL Apfelessig
½ TL Ahornsirup
4 EL Olivenöl
½ Bund Schnittlauch
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eine feuerfeste Schale für die Kartoffeln in den Ofen geben. Die Kartoffeln schälen und in gleichmäßige, etwa 1 cm große Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und die Hälfte fein würfeln. Zwiebeln mit 2 EL Olivenöl und etwas Salz zu den Kartoffelwürfeln geben. Alles gut miteinander vermengen und in die vorgeheizte Schale im Backofen geben. Dabei darauf achten, dass die Würfel gleichmäßig verteilt sind. Kartoffel-Zwiebel-Würfel ca. 15-20 Minuten backen, bis sie leicht gebräunt sind. Dann aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Zitrone heiß abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und Saft auspressen.

Für die Marinade Zitronensaft, Abrieb der Zitrone, Worcestershiresauce, Senf, Apfelessig, 2 EL Olivenöl und Ahornsirup vermengen. Gurke und restliche Zwiebel fein würfeln. Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Wenn die Kartoffelwürfel abgekühlt sind, alles miteinander vermengen. Vor dem Servieren ordentlich mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Salat:
1 grüner Eichblattsalat
1 Zitrone, Abrieb & Saft
1 TL Weißweinessig
1 TL Ahornsirup
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salat gründlich waschen und Blätter vom Salat in dünne Streifen schneiden. Zitrone heiß abspülen, Schale abreiben, dann halbieren und Saft auspressen.

Für das Dressing Zitronensaft, Zitronenabrieb, Weißweinessig, Olivenöl und Ahornsirup verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dressing mit Salat vermischen.

Für die Garnitur:
1 Zitrone, Abrieb

Zitrone heiß abspülen, Schale abreiben und über das Fleisch geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.