

**| Die Küchenschlacht - Menü am 12. Oktober 2016 |**  
**Tagesmotto: „Schnitzeltag“ mit Mario Kotaska**



**Gericht zum Tagesmotto: „Käseschnitzel mit Petersilien-Kartoffeln, Birnen-Chutney und Preiselbeeren“ von Karin Hämmerle**

**Zutaten für zwei Personen**

*Für das Käseschnitzel:*

300 g	Bergkäse, 6 Monate gereift
200 g	griffiges Mehl
2	Eier
150 g	Panko
150 g	Cornflakes Natur
1	Zitrone, zum Garnieren
	Rapsöl, zum Frittieren

*Für das Birnen-Chutney:*

2	Birnen
1	Schalotte
1	Chilischote
1	Zimtstange
1 Zweig	Thymian
2 EL	weißer Balsamicoessig
20 g	brauner Zucker
	Olivenöl, zum Anbraten

*Für die Petersilien-Kartoffeln:*

200 g	Kartoffeln
1 Bund	glatte Petersilie
	Salz, aus der Mühle
	Butter, zum Anbraten

*Für die Preiselbeeren:*

100 g	Preiselbeeren
100 g	Zucker
1	Zitrone

**Zubereitung**

Für das Chutney die Schalotte abziehen und in Olivenöl und Zucker karamellisieren. Mit dem Essig ablöschen. Die Chili halbieren, entkernen und kleinschneiden. Die Thymianblätter vom Stiel zupfen. Beides zusammen mit der Zimtstange zu den Schalotten geben. Die Birnen waschen, vierteln, entkernen und kleinschneiden. Nach einigen Minuten die Birnen dazugeben. Anschließend abkühlen lassen.

Für die Schnitzel den Käse in fünf bis sieben Millimeter dicke Scheiben schneiden und Taler daraus ausstechen. Aus Ei, dem griffigen Mehl, den Cornflakes und Panko eine Panierstraße



bilden. Die Taler erst durch Mehl, dann durch das Ei und schließlich abwechselnd durch die Cornflakes und Panko ziehen. Anschließend in einer Pfanne mit Rapsöl goldbraun backen. Die Preiselbeeren mit dem Zucker aufkochen. Anschließend mit ein wenig Zitronenabrieb und ein wenig Zitronensaft abschmecken.

Für die Petersilienkartoffeln die Kartoffeln schälen und abwaschen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Kartoffeln darin bissfest garen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Petersilie fein hacken. Die Kartoffeln mit der Petersilie in die Pfanne geben und durchschwenken.

Das Käseschnitzel mit Petersilien-Kartoffeln, Birnen-Chutney und Preiselbeeren auf Tellern anrichten. Schnitzel mit einer Zitronenscheibe garnieren und servieren.



**Gericht zum Tagesmotto: „Rehschnitzel mit Walnussskruste, Karotten-Linguine, flambierten Pfifferlingen und Cranberry-Sauce“ von Christian Becker**

**Zutaten für zwei Personen**

*Für das Rehschnitzel:*

2 Schnitzel vom Reh, à 150 g  
50 ml Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für die Kruste:*

30 g Walnusskerne  
50 g weiche Butter  
2 Eier  
15 g Semmelbrösel  
1 Prise Zimt  
1 TL Akazienhonig  
1 Zweig Petersilie  
Olivenöl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für die Karotten-Linguine:*

3 große Karotten  
1 Prise Salz

*Für die Pfifferlinge:*

150 g Pfifferlinge  
40 ml Whiskey  
½ Zitrone  
1 EL Butter

*Für die Cranberry-Sauce:*

75 g Cranberries  
75 ml Portwein  
1 kleine Schalotte  
1 EL Crème fraîche  
150 ml Wildfond  
1 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für die Garnitur:*

1 Zweig Petersilie

**Zubereitung**

Den Backofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.



Das Rehschnitzel von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl kurz scharf anbraten. Anschließend in Alufolie wickeln und im Ofen langsam weitergaren.

Für die Walnusskruste die Butter schaumig rühren. Eier trennen und das Eigelb einarbeiten. Das Eiweiß kann anderweitig verwendet werden. Die Petersilie und die Walnüsse hacken und zusammen mit dem Honig dazugeben. Zuletzt die Semmelbrösel unterheben. Die Masse mit Pfeffer, Salz und Zimt abschmecken und beiseitestellen.

Für die Sauce die Schalotte abziehen und klein würfeln. Zusammen mit den Cranberries kurz in Olivenöl andünsten. Mit dem Portwein ablöschen. Sobald der Alkohol etwas verdampft ist, den Wildfond hinzugeben und auf kleiner Stufe weiterköcheln lassen.

Für die Linguine die Karotten schälen. Mit dem Schäler dünne Linguine schälen und beiseite stellen. In einem Topf Salzwasser erhitzen und die Karotten darin kurz kochen. Anschließend abschütten.

Die Pfifferlinge gut waschen und abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Pfifferlinge darin kurz braten. Etwas von der Zitronenschale darüber reiben und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Nun den Whiskey über die Pfifferlinge geben und anzünden. Sobald die Flamme erstickt ist, die Pfifferlinge von der Herdplatte nehmen.

Die Crème fraîche unter die Cranberry-Sauce rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Masse für die Kruste in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten und anschließend auf dem Rehschnitzel platzieren.

Das Rehschnitzel mit Walnusskruste, Karotten-Linguine, flambierten Pfifferlingen und Cranberry-Sauce auf Tellern anrichten, mit Petersilie garnieren und servieren.



**Gericht zum Tagesmotto: „Zweierlei Gemüseschnitzel mit gratiniertem Kartoffelturm, Rosmarin-Birnen, scharfem Mango-Salat und Zwetschgen-Tomatensauce“ von Karin Opitz-Kreher**

**Zutaten für zwei Personen**

*Für die Gemüseschnitzel:*

- 1 Sellerie
- 8 große Austernpilze
- 2 Eier
- 200 g Dinkelmehl
- 200 g Semmelbrösel
- 200 g Brezenbrösel
- Kokosöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für den Kartoffelturm:*

- 2 große, festkochende Kartoffeln
- 100 g Ziegenkäserolle
- 1 EL Butter
- 2 EL Semmelbrösel
- 2 Zweige Thymian
- 1 Tropfen ätherisches Thymian-Öl (in Lebensmittelqualität)
- 1 Tropfen ätherisches Pfeffer-Öl (in Lebensmittelqualität)

*Für den Mango-Salat:*

- ½ Mango
- ½ Schalotte
- ½ Chili
- 2 Zweige glatte Petersilie
- 1 Tropfen ätherisches Zitronen-Öl (in Lebensmittelqualität)

*Für die Rosmarin-Birnen:*

- 1 Birne
- 2 Zweige Rosmarin
- 1 EL Kokosöl
- 1 Tropfen ätherisches Rosmarin-Öl (in Lebensmittelqualität)

*Für die Zwetschgen-Tomatensauce:*

- 1 Fleischtomate
- 6 Zwetschgen
- 1 Zwiebel
- ½ EL Kokosöl
- 1 TL Agavendicksaft
- 1 Tropfen ätherisches Zitronen-Öl (in Lebensmittelqualität)
- 1 Zweig Minze
- 1 Zweig glatte Petersilie
- Salz, aus der Mühle



*Für die Garnitur:*

1 Bund gemischte Kräuter (z.B. Dill, Petersilie, Thymian)

## **Zubereitung**

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Kartoffelturm das Thymianöl in einer Pfanne erhitzen. Für die eigene Herstellung des Öls am besten jeweils 250 Milliliter Olivenöl mit je einigen Tropfen Oregano-Öl und Thymianöl für die innere Einnahme vermengen.

Die Thymianblätter vom Zweig zupfen und mit in die Pfanne geben. Einen Tropfen Pfeffer-Öl dazugeben. Die Kartoffeln waschen, schälen und sehr fein hobeln. Anschließend in der Pfanne anbraten. Ein Muffinblech mit Butter und Semmelbrösel auskleiden. Den Ziegenkäse in Würfel schneiden und abwechselnd mit den Kartoffelscheiben in der Muffinform stapeln. Darauf achten, dass der Abschluss der Stapel mit Ziegenkäse versehen ist. Die Kartoffelstapel nun für 20 Minuten in den Backofen geben. Nach 15 Minuten die Temperatur auf 150 Grad reduzieren.

Für den Salat die Mango schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Schalotte abziehen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Die Petersilie vom Stiel zupfen und fein hacken. Die halbe Chili entkernen und kleinschneiden. Alles miteinander vermengen, das Zitronenöl darüber geben und ziehen lassen.

Die Birne vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Das Kokosöl in einem Topf erhitzen und einen Tropfen Rosmarinöl hineingeben. Die Birnenspalten dazugeben. Die Rosmarinblätter vom Stiel zupfen und mit in den Topf geben. Mit der Temperatur herunter gehen und mit Deckel ziehen lassen.

Für die Zwetschgen-Tomatensauce das Kokosöl in der Pfanne erhitzen. Die Zwiebel abziehen, kleinschneiden und in der Pfanne andünsten. Die Tomate häuten, würfeln und mit dünsten. Den Agavendicksaft hineingeben. Die Zwetschgen halbieren, entkernen, kleinschneiden und dazugeben. Die Temperatur herunter stellen und die Sauce ziehen lassen. Die Petersilie und die Minze hacken und mit unter die Sauce heben. Abschließend mit Salz und Zitronenöl abschmecken.

Für die Gemüseschnitzel eine Panierstraße vorbereiten. Hierfür die Eier verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Je auf einen Teller das Dinkelmehl, die Eier, die Semmelbrösel und die Brezenbrösel geben. Den Sellerie schälen und in drei Millimeter dicke Scheiben schneiden oder hobeln. Die Austernpilze putzen und in Form bringen. Beides zunächst durch das Mehl ziehen, dann durch die Eier und die Austernpilze schließlich durch die Semmelbrösel und den Sellerie durch die Brezenbrösel. Das Kokosöl in der Pfanne erhitzen und die Gemüseschnitzel darin anbraten.

Die Gemüseschnitzel mit gratiniertem Kartoffelturm, Rosmarin-Birnen, Mango-Salat und Zwetschgen-Tomatensauce auf Tellern anrichten, mit Kräutern garnieren und servieren.



## **Gericht zum Tagesmotto: „Portobello-Schnitzel mit Kartoffel-Gurken-Salat“ von Mirko Roberto Andersen**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für den Salat:*

500 g	neue Kartoffeln
300 g	Salatgurke
½ Bund	Sauerampfer
1	rote Zwiebel
½ EL	mittelscharfer Senf
40 ml	Gemüsefond
2 EL	Weißweinessig
5 EL	Rapsöl
1 Prise	Zucker
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für das Portobello-Schnitzel:*

2	Portobello-Pilze
10 g	Kapern
4	Eier
6 EL	Schlagsahne
200 g	Semmelbrösel
4 TL	Kürbiskernöl
	Öl, zum Frittieren
	Salz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und die Fritteuse einschalten.

Für den Salat die Kartoffeln in Salzwasser 20 Minuten bissfest garen. Abgießen, heiß pellen und etwas abkühlen lassen. Die Gurke schälen, längs halbieren und die Kerne mit einem Löffel heraus schaben. Die Gurke in einen Zentimeter große Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Beides mit Senf, Essig und Öl mischen und mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Kartoffeln in Scheiben schneiden und vorsichtig mit Fond unterheben. 15 Minuten ziehen lassen. Sauerampfer waschen, in feine Streifen schneiden und unter den Salat heben.

Für die Schnitzel die Stiele und Lammellen der Pilze herausschneiden. Die Kappen auf der Unterseite leicht salzen. Kapern auf Küchenpapier gut trocknen. Die Eier und die Sahne verquirlen. Das Mehl und die Semmelbrösel getrennt auf Teller geben. Die Pilze zuerst im Mehl wenden, nacheinander durch das Ei ziehen und in den Bröseln wälzen. Erneut durch Ei und Brösel ziehen und die Panierung leicht andrücken. Anschließend in einer heißen Fritteuse das panierte Portobello-Schnitzel ausbacken.

Ein wenig Öl in einem kleinen Topf auf 180 Grad erhitzen. Die Kapern darin eine knappe Minute frittieren.

Portobello-Schnitzel mit dem Kartoffel-Gurken-Salat auf Tellern anrichten, mit Kürbiskernöl und Kapern garnieren und servieren.