

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 25. September 2026**
Finalgericht von Nelson Müller



**Gefülltes Kalbsschnitzel mit Staudensellerie und
Risoleekartoffeln**

Zutaten für zwei Personen

Für die gefüllten Kalbsschnitzel:

2 Kalbsschnitzel à 160 g
 1 kleine Tomate
 10-15 g entsteinte, schwarze Oliven
 ½ Mozzarella
 1 Ei
 Butter, zum Braten
 Olivenöl, zum Braten
 Mehl, zum Mehlieren
 Paniermehl, zum Panieren
 2 Salbeiblätter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kalbsschnitzel zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie dünn plattieren. Mozzarella in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Tomate waschen, Strunk entfernen und in Scheiben schneiden. Oliven vierteln.

Kalbsschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Je eine Scheibe Mozzarella, ein Salbeiblatt, eine Tomatenscheibe und die geviertelten Oliven auf die untere Hälfte der Schnitzel legen. Die obere Hälfte darüber klappen und die Ränder gut andrücken. Ei verquirlen. Eine Panierstraße aus Mehl, verquirltem Ei und Paniermehl aufstellen und die Schnitzel darin panieren. Anschließend in einer Pfanne mit Butter und Olivenöl goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Risoleekartoffeln:

250 g kleine, festkochende Kartoffeln
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 4 Salbeiblätter
 Neutrales Öl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln in Salzwasser etwa 20 Minuten garkochen. Anschließend abgießen, ausdampfen lassen und pellen. Größere Kartoffeln halbieren. Zwiebel und Knoblauch abziehen. Zwiebel achteln und Knoblauch in dünne Scheiben schneiden. Kartoffeln und Zwiebeln in einer Pfanne mit Öl knusprig anbraten. Knoblauch und Salbeiblätter zugeben und kurz mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Staudensellerie:

350 g Staudensellerie mit Grün
 25 g Butter
 150 ml Gemüsefond
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Staudensellerie putzen und die Sellerieblätter abzupfen. Eine Handvoll der Blätter in kaltes Wasser legen und beiseitestellen. Die Selleriestangen von „Fäden“ befreien, schräg in etwa 4 cm lange Stücke schneiden und 2-3 Minuten in Salzwasser blanchieren. Anschließend kalt abschrecken und abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne erhitzen und den Sellerie darin anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen, etwas Gemüsefond angießen und zum Schluss die fein geschnittenen Sellerieblätter zugeben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Georg:
 Zitrone, getrocknete Tomate,
 Butterschmalz

Georg arbeitete die getrockneten Tomaten in die Füllung ein. Zum Braten der Schnitzel nutzte er Butterschmalz. Die Zitrone diente als Garnitur des Gerichts.

Zusatzzutaten von Huong:
 Zitrone

Huong verwendete die Zitrone als Garnitur des Gerichts.

Die Küchenschlacht – Menü am 25. September 2026

Zusatzgericht von Nelson Müller



Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Wiener Schnitzel:

2 dünne Kalbsschnitzel à 180 g
2 Eier
1 EL Butter
Butterschmalz, zum Ausbacken
100 g Paniermehl
100 g Mehl, Type 405
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kalbsschnitzel zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie etwa 0,5 cm dünn plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend kurz in Wasser legen. Eier verquirlen. Eine Panierstraße aus Mehl, verquirlten Eiern und Paniermehl bereitstellen. Schnitzel zunächst in Mehl wenden, durch die Eier ziehen und anschließend im Paniermehl wenden. Die Panierung dabei nicht zu stark andrücken.

Butterschmalz und Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin goldbraun ausbacken. Die Pfanne dabei leicht kreisen beziehungsweise in Bewegung halten, sodass das heiße Fett über die Panierung läuft und diese souffliert. Schnitzel nach etwa 1-2 Minuten wenden und von der anderen Seite weitere 1-2 Minuten goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Kartoffelsalat:

250 g kleine, festkochende Kartoffeln
5-6 Radieschen
½ Salatgurke
300 ml Rinderfond
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln in Salzwasser etwa 20 Minuten garen. Anschließend abgießen, ausdampfen lassen, pellen und in etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Rinderfond in einem Topf erhitzen, über die noch warmen Kartoffelscheiben gießen und etwa 5 Minuten ziehen lassen. Gurke und Radieschen waschen, trockentupfen und fein hobeln. Überschüssigen Fond von den Kartoffeln abgießen. Gurke und Radieschen zu den Kartoffeln geben, vorsichtig vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

2 Sardellenfilets, in Öl eingelegt
4 Kapern, aus dem Glas
50 g Preiselbeeren, aus dem Glas
1 Zitrone, Scheiben
Salz, aus der Mühle

Preiselbeeren in ein kleines Schälchen geben.

Zitrone in Scheiben schneiden. Je zwei Kapern in ein Sardellenfilet einrollen und auf der Zitronenscheibe drapieren. Als klassische Garnitur auf dem Schnitzel anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.