

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



Pia Sorge

Hähnchen-Schnitzel in Tempura-Sesam-Panierung mit Süßkartoffel-Harissa-Püree, roh mariniertem Weißkohl und Minz-Joghurt

Zutaten für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 Stück Pollo Fino mit Haut à 150 g
1 Frühlingszwiebel
1 Ei
Rapsöl, zum Anbraten
4 EL weißer Sesam
1 Pck. Backpulver
100 g Speisestärke
100 g Panko
100 g Mehl
Salz, aus der Mühle

Für den Tempura-Teig Mehl, Backpulver, Speisestärke, Ei und Eiswasser mit einem Schneebesen verrühren und 5-10 Minuten ruhen lassen.

Hähnchenhaut abziehen, beiseitelegen, das Schnitzel plattklopfen und etwas salzen. Hähnchenhaut in einer Pfanne ausbacken, dabei ggf. mit einem Topf beschweren.

Eine flache Schale mit Panko-Sesam-Mix vorbereiten.

Das Hähnchen durch den Tempura-Teig ziehen und anschließend im Panko-Sesam-Mix wälzen. Das Schnitzel mit einer großzügigen Menge Rapsöl in einer Pfanne anbraten.

Für das Püree:

600 g Süßkartoffel
½ Orange, Saft & Abrieb
2 EL Butter
800 ml Gemüsefond
1 TL Harissapaste
1 TL Zimt
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Süßkartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf im Gemüsefond köcheln lassen. Sobald die Süßkartoffelwürfel gar sind, Wasser abgießen und pürieren. Butter und Harissapaste unterrühren und mit Zimt, Salz und Pfeffer abschmecken. Püree ggf. durch ein feines Sieb streichen. Mit Orangensaft und -abrieb abschmecken.

Für den Weißkohl:

200 g Weißkohl
½ Orange, Saft & Abrieb
1 EL Weißweinessig
1 EL Zucker
Salz, aus der Mühle

Weißkohl fein schneiden, in eine Schale geben und etwas salzen. Mit den Händen durchkneten und ziehen lassen.

Anschließend Orangensaft, Orangenabrieb, Weißweinessig und Zucker dazugeben und weiter ziehen lassen.

Für den Minz-Joghurt:

100 g griechischer Joghurt mit 10% Fett
1 Zitrone, Saft & Abrieb
1 Bund Minze
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Minze fein hacken und mit Zitronenabrieb und einem Schuss Zitronensaft zum Joghurt geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und ziehen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Ilija Kovacevic

Cordon bleu „montenegrinischer Art“: Gefülltes Kalbsröllchen mit Sauce tartare, Djuvec-Reis und gemischtem 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, verquirltem 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.



Andrea Albrecht

Hähnchen-Saltimbocca mit gebratenen Zitronen-Kräuter-Kartoffeln in Knoblauchöl

Zutaten für zwei Personen

Für die Saltimbocca:

2 Hähnchenbrüste à 150 g
 2 Scheiben Parmaschinken
 Butter, zum Anbraten
 Olivenöl, zum Anbraten
 Trockener Weißwein, zum Ablöschen
 6 Salbeiblätter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 190 Grad vorheizen.

Hähnchenbrüste waschen und trocken, in der Mitte aufschneiden, aufklappen, mit etwas Salz und Pfeffer würzen und je eine Scheibe Schinken mit einem Salbeiblatt einlegen. Die Brüste mit einem Zahnstocher wieder schließen, und auf dem Zahnstocher noch ein Salbeiblatt festklemmen. Fleisch salzen und pfeffern, dann in Olivenöl und Butter anbraten.

Wenn das Fleisch gar ist, Fleisch aus der Pfanne nehmen. Den Bratensatz mit Weißwein ablöschen, kurz aufkochen und das Fleisch für 3-5 Minuten wieder hineinlegen.

Für die Kartoffeln:

500 g neue, kleine Kartoffeln
 60 g Kapernbeeren ohne Stiel
 6 Knoblauchzehen
 1 Zitrone, Saft & Abrieb
 25 g Butter
 75 ml Olivenöl
 20 g Petersilie
 10 g Thymian
 10 g Rosmarin
 20 g Minze, Blätter mit Stielen
 10 g Minzblätter
 1 Lorbeerblatt
 2 TL rosa Pfefferkörner
 1 ½ TL Fleur de Sel

Knoblauch abziehen und in eine kleine ofenfeste Form legen. Mit Olivenöl, dem Lorbeerblatt, und jeweils der Hälfte von Thymian und Rosmarin mischen und 15-20 Minuten im Backofen rösten. Den Knoblauch zwischendurch ein oder zweimal mit dem Öl überziehen. Aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und das Öl anschließend durch ein Sieb in eine große Pfanne gießen. Die Knoblauchzehen beiseitelegen, Thymian und Rosmarin werden nicht mehr gebraucht. Petersilie und Minze fein schneiden.

Kartoffeln mit der Minze, dem restlichen Thymian und Rosmarin und 1 EL Salz in einen großen Topf mit Wasser geben, zum Kochen bringen und 15 Minuten garen. Abgießen, die Kräuter entfernen und die Kartoffeln halbieren.

Knoblauchöl in der Pfanne bei hoher Temperatur erhitzen, darin die Kartoffeln 8-9 Minuten braten, bis sie von allen Seiten goldbraun sind und zu zerfallen beginnen. Kapern, den gerösteten Knoblauch und die Butter dazugeben, eine weitere Minute bräunen und anschließend Zitronenschale und -saft, sowie Petersilie, Minze, Fleur de Sel und zerstoßenen rosa Pfeffer hinzugeben. Alles behutsam mischen und eine weitere Minute erhitzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.