

**| Die Küchenschlacht – Menü am 05.Juli 2017 |**  
**Tagesmotto: „Schnitzel“ mit Alfons Schuhbeck**



**Marius Wolf**

**Wiener Schnitzel mit lauwarmem Kartoffel-Feldsalat**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Schnitzel:**  
 2 Kalbsschnitzel à 150 g  
 2 Zitronen  
 2 Eier  
 30 ml Sahne  
 200 g Paniermehl  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 150 ml Sonnenblumenöl, zum Ausbacken  
 Salz, aus der Mühle

Fleisch waschen, trocken tupfen, eventuell zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie flacher klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Von einer Zitrone Zesten fein abreiben. Eier, Zitronenzesten und Sahne verquirlen. Schnitzel zuerst im Mehl, dann im Ei und zuletzt im Paniermehl wenden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Schnitzel darin portionsweise goldbraun ausbacken. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Übrige Zitrone halbieren, in Scheiben schneiden und zum Garnieren beiseitelegen.

**Für den Kartoffel-Feldsalat:**  
 1 kg festkochende Kartoffeln  
 100 g Feldsalat  
 1 Zwiebel  
 10 g Butter  
 350 ml Hühnerfond  
 3 EL Weißweinessig  
 1 EL scharfer Senf  
 2 EL Kümmelsaat  
 Zucker, zum Abschmecken  
 Olivenöl, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln waschen, halbieren und in kochendem Salzwasser mit dem Kümmel ca. 15 Minuten weich garen. Kartoffeln abgießen, kurz abschrecken, ausdampfen lassen und Schale abziehen. Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Den Hühnerfond erhitzen, mit Essig, Senf und 2 EL Kartoffelscheiben mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Dressing vorsichtig unter die Kartoffelscheiben mischen. Butter in einem Topf schmelzen, mit den Zwiebeln unter den Salat rühren. Feldsalat verlesen, waschen, trocken schleudern und kurz vor dem Servieren unter den Salat heben.

Wiener Schnitzel mit lauwarmem Kartoffel-Feldsalat auf Tellern anrichten, mit Zitronenscheiben garnieren und servieren.



**Hans Lehner**

## **Dreierlei vom Schnitzel: Kalbs-, Wildschwein- und Hähnchenschnitzel mit Chinakohl-Salat**

**Zutaten für zwei Personen**

- Für das Kalbsschnitzel:** Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Butter in einer Pfanne erhitzen und Kalbsschnitzel darin portionsweise unter Wenden ca. 4 Minuten kräftig anbraten. Herausnehmen, warm halten. Bratensatz mit Weißwein ablöschen, Sahne zugießen, kurz köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fleisch vor dem Anrichten in der Sauce schwenken.
- 2 Kalbsschnitzel à 180 g
  - 3 EL Butter
  - 4 EL Sahne
  - 250 ml trockener Weißwein
  - ¼ Bund glatte Petersilie
  - Salz, aus der Mühle
  - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für das Wildschweinschnitzel:** Eier verquirlen und mit Salz würzen. Kürbiskerne grob hacken, mit dem Paniermehl vermengen. Fleisch eventuell zwischen zwei Lagen Folie flacher klopfen, anschließend im Mehl, dann in den verquirlten Eiern und zuletzt im Kürbiskern-Paniermehl-Mix wenden. Butterschmalz in einer Pfanne schmelzen und panierte Schnitzel darin portionsweise unter Wenden ca. 4 Minuten goldbraun ausbacken. Herausnehmen auf Küchenpapier abtropfen lassen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, einige Blättchen abzupfen. Zitrone in Scheiben schneiden, mit der Petersilie zum Garnieren beiseitelegen.
- 2 Wildschweinschnitzel à 180 g
  - 1 Zitrone
  - 2 Eier
  - 100 g Kürbiskerne
  - 70 g Paniermehl
  - 50 g Mehl
  - ¼ Bund glatte Petersilie
  - 5 EL Butterschmalz, zum Ausbacken
  - Salz, aus der Mühle
  - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für das Hühnerschnitzel:** Eier verquirlen und mit Salz würzen. Fleisch eventuell zwischen zwei Lagen Folie flacher klopfen, anschließend im Mehl, dann in den verquirlten Eiern und zuletzt im Paniermehl wenden. Butterschmalz in einer Pfanne schmelzen und panierte Schnitzel darin portionsweise unter Wenden ca. 4 Minuten goldbraun ausbacken. Herausnehmen auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- 2 Hühnerbrustfilets à 150 g
  - 2 Eier
  - 100 g Paniermehl
  - 80 g Mehl
  - 5 EL Butterschmalz, zum Ausbacken
  - Salz, aus der Mühle
  - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für den Chinakohl-Salat:** Chinakohl waschen, abtropfen, vierteln und in kleine Streifen schneiden. Essig, Senf, Zucker und Öl verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dressing über den Chinakohl gießen, alles gut mischen. Salat kurz ziehen lassen.
- 1 Chinakohl, ca. 500 g
  - 2 EL Estragonsenf
  - 4 EL Rotweinessig
  - 6 EL Olivenöl
  - 1 TL Puderzucker
  - Salz, aus der Mühle
  - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Dreierlei vom Schnitzel: Kalb, Wildschwein und Hühnerfilet mit Chinakohl-Salat auf Tellern anrichten, mit Petersilie und Zitronenscheiben garnieren und servieren.



**Anna Fröhlich**

## **Kichererbsen-Schnitzel mit Blumenkohl-Curry und Mango-Senf-Sauce**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Schnitzel:** Den Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Kichererbsen in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein hacken. Kichererbsen, Zwiebel, Knoblauch, Sahne, Oliven, Senf, Paniermehl und Speisestärke in einer Moulinette fein mixen. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Muskat abschmecken. Aus der Masse ca. 6 Schnitzel formen. Eier verquirlen, mit Salz würzen. Hellen und dunklen Sesamsaat mischen. Je 2 Schnitzel zuerst im Ei, dann im Sesam, in den Haferflocken und in den Mandelblättchen wenden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Schnitzel darin unter Wenden ca. 6 Minuten goldbraun braten. Herausnehmen und im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten zu Ende backen. Aus dem Ofen herausnehmen und kurz abkühlen lassen.

400 g Kichererbsen, vorgegart (aus der Dose)  
 50 g Kalamata-Oliven (ohne Stein)  
 1 Zwiebel  
 1 Knoblauchzehe  
 30 g hellen Sesamsaat  
 20 g dunklen Sesamsaat  
 50 g gehobelte Mandelblättchen  
 50 g kernige Haferflocken  
 50 ml Sahne  
 2 Eier  
 1 EL mittelscharfen Senf  
 50 g Paniermehl  
 2 EL Speisestärke  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 1 Msp. Edelsüß-Paprika  
 4 EL Butterschmalz, zum Ausbacken  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für das Blumenkohl-Curry:** Blumenkohl waschen und in kleine Röschen teilen. Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Knoblauch und Zwiebel abziehen und fein hacken. Chilischote halbieren, entkernen und fein hacken. Kartoffeln in kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten garen. Abgießen und abtropfen lassen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Zwiebel, Knoblauch und Chili darin anschwitzen. Currypaste einrühren, ebenso anschwitzen. Mit Kokosmilch und Soja-Sauce ablöschen. Blumenkohl und Kartoffeln zugeben. Curry ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen. Mit Salz abschmecken.

1 Blumenkohl  
 500 g festkochende Kartoffeln  
 1 rote kleine Chilischote  
 1 Zwiebel  
 1 Knoblauchzehe  
 400 ml Kokosmilch  
 2 EL gelbe Curry-Paste  
 2 EL Soja-Sauce  
 Olivenöl, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle

**Für die Sauce:** Schalotte abziehen und fein hacken. Mango schälen, Fruchtfleisch von Stein schneiden und würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, Schalotte darin anschwitzen. Mango und Senf zugeben, Sauce ca. 2 Minuten leicht köcheln lassen.

1 Schalotte  
 1 Mango  
 2 EL süßer Senf  
 Olivenöl, zum Anbraten

Kichererbsen-Schnitzel mit Blumenkohl-Curry und Mango-Senf-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.



**Karin Kabisch**

## **Mit Mozzarella und Prosciutto gefülltes Cordon bleu mit Ofengemüse und Walnuss-Dip**

### **Zutaten für zwei Personen**

- Für das Cordon Bleu:** Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.  
 2 Schweineschnitzel à 180 g Schweineschnitzel waschen, trocken tupfen und eventuell zwischen zwei  
 4 Scheiben Parmaschinken Lagen Frischhaltefolie flacher klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.  
 100 g getrocknete Tomaten in Öl Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Getrocknete  
 125 g Büffelmozzarella Tomaten ebenso abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden.  
 3 EL Schlagsahne Schnitzel mit je 2 Scheiben Parmaschinken, Mozzarellascheiben und  
 1 Ei getrockneten Tomaten belegen, Schnitzel umklappen und mit  
 2 Stiele Salbei Holzspießchen verschließen. Salbei abrausen, trockenwedeln und  
 150 g Mehl Blättchen abzupfen. Ei und Sahne verrühren, mit Salz würzen. Die  
 150 g Paniermehl Schnitzeltaschen zuerst im Mehl, dann im Ei-Sahne-Mix und zuletzt im  
 Butterschmalz, zum Ausbacken Paniermehl wenden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Schnitzel  
 Salz, aus der Mühle darin portionsweise unter Wenden ca. 5 Minuten goldbraun ausbacken.  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle Salbei während dem Ausbacken zugeben, sodass das Schmalz leicht  
 aromatisiert wird. Cordon Bleu aus der Pfanne nehmen und auf  
 Küchenpapier abtropfen lassen.
- Für das Ofengemüse:** Karotten waschen, schälen, Enden entfernen und in Scheiben schneiden.  
 300 g Drillinge Kartoffeln waschen und je nach Größe vierteln. Schalotte abziehen und  
 200 g Karotten ebenso in Viertel schneiden. Zucchini waschen, Enden entfernen, der  
 1 Zucchini Länge nach halbieren und die Kerne herausschneiden. Dann in ca. 1 cm  
 1 Schalotte dicke Streifen schneiden. Gemüse und Schalottenviertel in eine Schüssel  
 Olivenöl, zum Marinieren geben, mit Olivenöl beträufeln und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Auf  
 Zucker, zum Abschmecken ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten  
 Salz, aus der Mühle Ofen ca. 15 Minuten backen. Herausnehmen und kurz abkühlen lassen.  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für den Dip:** Walnüsse grob hacken, mit dem Frischkäse und dem Honig in einer  
 30 g ganze Walnusskerne Schüssel vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.  
 150 g Doppelrahm-Frischkäse  
 1 EL Honig  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Mit Mozzarella und Prosciutto gefülltes Cordon bleu mit Ofengemüse und Walnuss-Dip auf Tellern anrichten und servieren