

▪ **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.