

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 11. August 2025** ▪
Leibgericht mit Cornelia Poletto



David Kruselburger

**Gefülltes Salzburger Schnitzel mit Petersilienkartoffeln
und Rahm-Gurkensalat**

Zutaten für zwei Personen

Für das Salzburger Schnitzel:

2 dicke Kalbsschnitzel vom Milchkalb à
ca. 200 g
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 70 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kalbsschnitzel trocken tupfen und der Länge nach aufschneiden, dabei nicht ganz durchtrennen (Schmetterlingsschnitt). Schnitzel zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie legen und mit einem Fleischklopfer auf ca. 0,5 cm plattieren. Schnitzel auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Füllung:

100 g Bauchspeck
250 g Champignons
1 Zwiebel
100 g Emmentaler
Neutrales Öl, zum Braten
½ Bund glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen. Zwiebel und Champignons klein schneiden und in einer Pfanne in etwas Öl kurz anbraten. Petersilie waschen, trockenwedeln, hacken und mit in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, kurz auskühlen lassen. Speck und Käse in je eine Fleischtasche geben. Die Pilz-Füllung darüber geben, sodass möglichst nichts übersteht. Tasche zuklappen und Enden zusammendrücken. Nach Bedarf mit Zahnstochern oder Rouladen-Nadeln fixieren.

Zur Fertigstellung:

3 Eier
Butterschmalz, zum Frittieren
Rapsöl, zum Frittieren
150 g griffiges Mehl
200 g Semmelbrösel

Eine Panierstraße aus verquirltem Ei, Mehl und Semmelbröseln aufstellen und die Schnitzen darin panieren.

Rapsöl mit zwei bis drei Esslöffeln Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Die Schnitzel von jeder Seite ca. 5-6 Minuten goldbraun und knusprig soufflieren. Schnitzel auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen. Schnitzel vor dem Servieren in zwei Hälften teilen.

Für die Petersilienkartoffel:

400 g festkochende Kartoffeln
2 EL Butterschmalz
½ Bund glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln ungeschält in einem Topf mit Salzwasser kochen, bis diese gar sind. Kartoffeln schälen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin kurz schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie waschen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Grob hacken und über die Kartoffeln streuen.

Für den Rahm-Gurkensalat:

½ Gurke
1 Knoblauchzehe
½ Zitrone, Saft
3 EL Sauerrahm
100 ml weißer Balsamico
100 ml Olivenöl
¼ Bund Dill
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurken schälen und in Scheiben hobeln. In eine Schüssel geben und gut salzen. Kurz ziehen lassen und danach die Gurken gut ausdrücken.

Dill waschen, trockenwedeln und fein hacken. Knoblauch abziehen und fein hacken. Für das Dressing Sauerrahm, Essig, Öl, Dill und den abgezogenen, gehackten Knoblauch vermischen und mit den Gurkenscheiben vermengen. Mit einem Spritzer Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Ziehen lassen.

Für die Garnitur:

½ Zitrone, Scheiben
4 EL Preiselbeeren aus dem Glas

Zitrone in Scheiben schneiden.

Die Salzburger Schnitzel zusammen mit den Petersilienkartoffeln sowie einer Zitronenscheibe und Preiselbeeren servieren. Rahm-Gurkensalat in kleinen Schüsseln dazu reichen.