

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 27. Juli 2026 ▪**
Leibgericht mit Nelson Müller



Paul Hebenstreit

Geschnetzeltes Zürcher Art mit Spätzle und Gurkensalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Geschnetzelte:

2 Kalbschnitzel
 250 g braune Champignons
 1 Zwiebel
 2 EL Butter
 200 g Sahne
 50 ml Weißwein
 2 EL Rapsöl
 1 TL Weizenmehl
 ½ Bund Schnittlauch
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kalbsschnitzel quer in ca. ½ cm dicke Streifen schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Champignons putzen und in dünne Streifen schneiden. Zwiebel abziehen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Fleisch darin bei hoher Hitze ca. 2 Minuten braun braten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und die Temperatur der Pfanne auf mittlere Hitze reduzieren.

Butter zum Öl geben und erhitzen. Pilze und Zwiebel darin bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Mehl bestäuben und alles ca. 30 Sekunden anschwitzen. Anschließend mit Weißwein ablöschen. Weißwein auf die Hälfte einköcheln lassen, dann Sahne angießen und die Sauce ca. 5 Minuten auf die gewünschte Konsistenz einköcheln lassen.

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden. Fleisch samt ausgetretenem Fleischsaft zur Sauce in die Pfanne geben, in der Sauce erhitzen und bei niedriger Hitze ca. 1 Minute zu Ende garen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken, anrichten und mit Schnittlauch bestreuen.

Für die Spätzle:

4 Eier
 Butter, zum Anbraten
 200 g Sprudelwasser
 400 g Mehl
 Muskatnuss, zum Reiben
 1 TL Salz

Mehl, Eier, Sprudelwasser, Muskat und Salz in eine große Schüssel geben. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. Der Teig sollte zähflüssig und elastisch sein.

Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Den Teig portionsweise durch eine Spätzlepresse in das kochende Wasser drücken. Die Spätzle sind fertig, sobald sie an die Oberfläche steigen (ca. 2-3 Minuten).

Spätzle mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben, um den Garvorgang zu stoppen.

Spätzle abtropfen lassen und in einer Pfanne mit etwas Butter kurz anbraten.

Für den Gurkensalat:

1 große Salatgurke
 1 kleine Zwiebel
 1 EL Weißweinessig
 2 EL Öl
 1-2 Zweige Dill
 1 TL Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurke in feine Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. In einer Schüssel das Öl mit dem Essig, Dill, Zucker, Salz und Pfeffer verrühren und mit den Gurken sowie Zwiebel mischen. Mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.