

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



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.