

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



**Pia Sorge**

**Hähnchen-Schnitzel in Tempura-Sesam-Panierung mit Süßkartoffel-Harissa-Püree, roh mariniertem Weißkohl und Minz-Joghurt**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Schnitzel:**

2 Stück Pollo Fino mit Haut à 150 g  
 1 Frühlingszwiebel  
 1 Ei  
 Rapsöl, zum Anbraten  
 4 EL weißer Sesam  
 1 Pck. Backpulver  
 100 g Speisestärke  
 100 g Panko  
 100 g Mehl  
 Salz, aus der Mühle

**Für das Püree:**

600 g Süßkartoffel  
 ½ Orange, Saft & Abrieb  
 2 EL Butter  
 800 ml Gemüsefond  
 1 TL Harissapaste  
 1 TL Zimt  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für den Weißkohl:**

200 g Weißkohl  
 ½ Orange, Saft & Abrieb  
 1 EL Weißweinessig  
 1 EL Zucker  
 Salz, aus der Mühle

**Für den Minz-Joghurt:**

100 g griechischer Joghurt mit 10% Fett  
 1 Zitrone, Saft & Abrieb  
 1 Bund Minze  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Tempura-Teig Mehl, Backpulver, Speisestärke, Ei und Eiswasser mit einem Schneebesen verrühren und 5-10 Minuten ruhen lassen.

Hähnchenhaut abziehen, beiseitelegen, das Schnitzel plattklopfen und etwas salzen. Hähnchenhaut in einer Pfanne ausbacken, dabei ggf. mit einem Topf beschweren.

Eine flache Schale mit Panko-Sesam-Mix vorbereiten.

Das Hähnchen durch den Tempura-Teig ziehen und anschließend im Panko-Sesam-Mix wälzen. Das Schnitzel mit einer großzügigen Menge Rapsöl in einer Pfanne anbraten.

Süßkartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf im Gemüsefond köcheln lassen. Sobald die Süßkartoffelwürfel gar sind, Wasser abgießen und pürieren. Butter und Harissapaste unterrühren und mit Zimt, Salz und Pfeffer abschmecken. Püree ggf. durch ein feines Sieb streichen. Mit Orangensaft und -abrieb abschmecken.

Weißkohl fein schneiden, in eine Schale geben und etwas salzen. Mit den Händen durchkneten und ziehen lassen.

Anschließend Orangensaft, Orangenabrieb, Weißweinessig und Zucker dazugeben und weiter ziehen lassen.

Minze fein hacken und mit Zitronenabrieb und einem Schuss Zitronensaft zum Joghurt geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und ziehen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.