

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 04. Mai 2026**
Leibgericht mit Alexander Kumptner



Eva Piberger-Oberkofler

"Hochzeitsschnitzel" mit Petersilienkartoffeln und grünem Salat

Zutaten für zwei Personen

Für das Hochzeitsschnitzel:

- 2 Schweinesschnitzel von der Nuss à 180 g
- 3 Scheiben Bauchspeck
- 2 große Scheiben Burgunderschinken
- 100 g Champignons
- 1 kleine weiße Zwiebel
- 2 Eier
- 2 EL Schlagsahne
- 2 Scheiben würziger, gut schmelzender Bergkäse
- Rapsöl, zum Ausbacken
- 50 g Mehl
- 50 g Semmelbrösel
- ½ Bund Petersilie
- Salz, aus der Mühle
- Bunter Pfeffer, aus der Mühle

Die Schweinesschnitzel dünn klopfen. Von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Champignons putzen und klein schneiden. Bauchspeck klein würfeln. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Käse klein schneiden.

Etwas Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Zuerst Speck auslassen, Zwiebel zugeben und glasig anschwitzen. Champignons hinzufügen und mitbraten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Pfanne vom Herd ziehen und leicht abkühlen lassen. Petersilie und Käse unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf jedes Schnitzel eine Scheibe Schinken legen. Pilzfüllung darauf verteilen. Schnitzel straff einrollen und eventuell mit Zahnstochern fixieren. Eier mit Sahne verquirlen. Schnitzel zuerst im Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und anschließend in den Semmelbröseln panieren.

In einer Pfanne reichlich Rapsöl erhitzen und die Schnitzel goldbraun ausbacken. Anschließend im vorgeheizten Backofen warmhalten.

Für die Petersilienkartoffeln:

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

Kartoffeln waschen, schälen und vierteln. In einem Topf mit Wasser und einer Prise Salz gar kochen. Abgießen und kurz ausdampfen lassen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Kartoffeln darin schwenken, Petersilie zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den grünen Salat:

- ½ Kopfsalat
- 1 Zitrone, Saft
- 2 EL dunkler Balsamicoessig
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Zucker
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salat waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke zupfen.

150 ml Wasser, Zitronensaft, Balsamicoessig, Senf und Zucker

verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl einarbeiten und das

Dressing gut vermengen. Salat kurz vor dem Servieren mit dem Dressing marinieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.