

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 04. August 2025 ▪
Leibgericht mit Mario Kotaska



Gabriele Riedl

Kalbsbutterschnitzel mit Kartoffelpüree, geschmorten Karotten und wildem Brokkoli

Zutaten für zwei Personen

Für das Schnitzel:

500 g mageres Kalbfleisch, aus der Schulter

2 Schalotten

2 Knoblauchzehen

1 Zitrone, Abrieb

1 altbackenes Brötchen

1 Ei

150 g Butter + 30 g kalte Butter

Butterschmalz, zum Anbraten

60 ml Sahne

1 L Kalbsfond

2 EL Sambal Oelek

2 EL Senf

2 EL Ketchup

Sojasauce, zum Abschmecken

Dunkler Balsamico Essig, zum Abschmecken

Neutrales Öl, zum Anbraten

8 EL Paniermehl

2 EL Speisestärke

½ Bund glatte Petersilie

Muskatnuss, zum Reiben

Salz, aus der Mühle

Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Püree:

500 g mehligkochende Kartoffeln

100 g Butter

100 ml Sahne

200 ml Milch

Muskatnuss, zum Reiben

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Kalbsfond in einen Topf geben und auf ca. 1/3 der Flüssigkeit einreduzieren lassen. Petersilie hacken. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein schneiden. Beides in einer Pfanne mit Öl anbraten.

Altbackenes Brötchen in Würfel schneiden. 150 g Butter schmelzen, mit Brötchen vermengen und dann in einem Multizerkleinerer zerkleinern. Mit Hackfleisch, Ei, Sahne, Salz, Muskatnuss, weißem Pfeffer und etwas Zitronenabrieb vermengen. Mit Sambal Oelek, Ketchup und Senf abschmecken. Paniermehl vorsichtig einarbeiten, bis die Masse weich, aber stabil ist.

Nochmals mit Salz abschmecken. Mindestens 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Aus der Fleischmasse Kugeln formen und daraus ovale Laibchen formen. Mit dem Messerrücken auf einer Seite ein Rautenmuster eindrücken. Anschließend in einer Pfanne mit Butterschmalz bei mittlerer bis kräftiger Hitze anbraten.

Bratrückstände in der Pfanne mit dem einreduzierten Kalbsfond ablöschen und bei Bedarf nochmals etwas einreduzieren lassen. 30 g kalte Butter hinzugeben und mit einem Schneebesen kräftig einrühren. Bei Bedarf mit etwas Speisestärke abbinden. Mit Sojasauce und Balsamicoessig abschmecken.

Kartoffeln schälen und in grobe, etwa gleich große Stücke schneiden und in reichlich gesalzenem Wasser kochen. Butter schmelzen und eine Nussbutter herstellen. Kartoffeln zerstampfen und mit warmer Milch, Nussbutter, Salz und Muskatnuss vermengen. Bei Bedarf durch ein Sieb streichen.

Für das Gemüse: Karotten und Brokkoli kurz in Salzwasser blanchieren und im Ofen mit

etwas Butter fertig garen. Salzen.

2 mittelgroße Karotten

6 Stangen Wilder Brokkoli

Butter, zum Anbraten

Salz, aus der Mühle

Für die Garnitur: Wasserkresse und Babyspinat als Garnitur verwenden.

$\frac{1}{2}$ Beet Wasserkresse

3 Blätter Babyspinat

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.