

▪ **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

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.

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

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.
½ Beet Wasserkresse
3 Blätter Babyspinat

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.