▪ Die Küchenschlacht – Menü am 16. November 2026 ▪ ChampionsWeek ▪ "Schnitzeljagd" mit Mario Kotaska



Christina Schomburg

Kalbsschnitzel alla milanese mit tomatisierten Fettuccine und Romanasalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Fettuccine:
2 Eier
200 g Mehl, Type 00
Semola, zum Arbeiten und für die Arbeitsfläche
½ TL Salz

Das Mehl mit den Eiern und Salz zu einem glatten Teig verkneten und 15 Minuten in Folie im Kühlschrank ruhen lassen.
Anschließend mit der Nudelwalze auf Stufe 4 ausrollen und mit dem Fettuccine-Aufsatz zu Fettuccine formen. Auf Semola lagern.

Für die Tomaten:
250 g Kirschtomaten
50 g Butter
1 Bund Basilikum
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kirschtomaten halbieren und in einer Pfanne in Butter andünsten. Mit Salz, Pfeffer und evtl. etwas Zucker abschmecken. Zum Schluss unterheben.

Für die Fertigstellung:
Salz, aus der Mühle

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Fettuccine darin 2-3 Minuten garen, dann abgießen, zu den Tomaten geben und schwenken.

Für das Schnitzel:
2 Kalbsschnitzel, à 150 g
2 Eier
75 g Parmesan
Butterschmalz, zum Ausbacken
60 g Mehl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schnitzel zwischen Folie dünn klopfen. Eier aufschlagen und mit Salz und Pfeffer würzen. Parmesan reiben und unterrühren.
Schnitzel mehlieren, durch die Ei-Parmesan-Mischung ziehen und in 160 °C heißem Butterschmalz goldgelb ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

PROFI TIPP

Wenn man die Ei-Parmesan-Mischung püriert, dann haftet diese noch besser am Fleisch!

Für den Salat:
1 Romanasalat
½ Zitrone, Saft
2 EL Olivenöl
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Romanasalat waschen und klein schneiden. Für das Dressing Zitronensaft und Olivenöl aufschlagen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Salat kurz vor dem Servieren damit marinieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.