

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 22. Mai 2026 ▪
Finalgericht von Nelson Müller



**Kalbsschnitzel in der Parmesanhülle mit
Frühlingsgemüse und cremiger Polenta**

Zutaten für zwei Personen

Für das Schnitzel:

4 kleine Kalbsschnitzel, vom Rücken
½ Zitrone, Saft
100 g Parmesan
2 Eier
Neutrales Öl, zum Anbraten
Mehl, zum Panieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kalbsschnitzel unter Klarsichtfolie mit einem Plattierisen leicht flach klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Parmesan reiben. In einer Schüssel Eier und Parmesan verquirlen, pfeffern und nach Belieben mit einigen Tropfen Zitronensaft abrunden. In einer beschichteten Pfanne das Öl erhitzen. Die Schnitzel zuerst im Mehl wenden - überschüssiges Mehl abschütteln - dann durch die Käsepanade ziehen und gut abtropfen lassen, so dass die Schnitzel nur mit einem dünnen Mantel überzogen sind. Sofort im heißen Öl bei mittlerer Hitze halb schwimmend auf jeder Seite 1–2 Minuten, je nach Dicke der Schnitzel, braten.

Für das Frühlingsgemüse:

250 g Möhren
250 g Zuckerschoten
1 Kohlrabi
1 Brokkoli
1 Bund Frühlingszwiebeln
3 EL Butter
250 ml Geflügelfond
1 Bund Petersilie
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Eiswasser

Möhren und Kohlrabi schälen und in beliebige Form schneiden. 2 EL Butter mit etwas Salz und Zucker erhitzen und mit Fond ablöschen. Einen Zweig Petersilie dazugeben. Darin die Möhren und den Kohlrabi ca. 10 Minuten schmoren.

Zuckerschoten putzen, Brokkoli in Röschen schneiden, Frühlingszwiebeln putzen und in Stifte schneiden. Zuckerschoten, Brokkoli und Frühlingszwiebeln separat in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Dann das blanchierte Gemüse zum geschmortem Gemüse geben und mit fein geschnittener Petersilie verfeinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Polenta:

300 g Instant-Polenta
100 g Parmesan
450 ml Sahne
450 ml Gemüsefond
1 Lorbeerblatt
2 Zweige Rosmarin
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sahne mit Gemüsefond und Lorbeerblatt aufkochen und die Polenta dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und 5 Minuten ziehen lassen. Parmesan reiben und dazugeben. Final abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Nadine: *Nadine verwendete Butterschmalz zum Anbraten des Fleisches. Die Butterschmalz, Salbei, Muskatnuss Polenta verfeinerte sie mit Salbei und Muskatnuss. Zudem frittierte sie noch einige Salbeiblätter in etwas Öl.*

Zusatzzutaten von Tina: *Tina verfeinerte ihre Polenta und das Gemüse mit Knoblauch. Etwas Knoblauch, Muskatnuss, Butterschmalz Muskatnuss kam in die Polenta und Butterschmalz verwendete sie zum Anbraten des Fleisches.*