

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 08. Oktober 2018** ▪
Leibgericht mit Alexander Kumptner



Eva Ulrich

**Steirer Cordon bleu mit Schwammerl-Reis und Blattsalat
mit Käferbohnen**

Zutaten für zwei Personen

- Für das Steirer Cordon bleu:** Zwei Scheiben vom Schweinskarree im Schmetterlingsschnitt schneiden, leicht klopfen und salzen.
 1 Schweinskarree im Ganzen, ohne Knochen, ca. 600 g Das Fleisch mit Beinschinken und Gouda belegen. Meerrettich reiben und darauf geben. Zuklappen und mit Zahnstocher fixieren.
 4 Scheiben Beinschinken Panierstraße vorbereiten. Fleisch durch das Mehl und verquirlte Ei ziehen. Die untere Seite in die Semmelbrösel geben, oben mit Kürbiskernen belegen.
 4 Scheiben Goudakäse
 2 Eier
 5 EL Mehl
 5 EL Semmelbrösel
 5 EL gehackte Kürbiskerne
 1 Wurzel Meerrettich
 1 Zitrone, für die Garnitur
 Salz, aus der Mühle
 In der Fritteuse bei ca. 170 Grad ca. 8 bis 10 Minuten frittieren.
 Für die Garnitur Zitronenscheiben schneiden.
- Für den Schwammerl-Reis:** Schalotte abziehen und klein würfeln. Pilze putzen und grob scheiden. Schalotten und Pilze in einem Topf mit Butter glasig anschwitzen.
 120 g Langkornreis
 120 g gemischte Pilze
 1 Schalotte
 240 ml Gemüsefond
 1 EL Butter
 Salz, aus der Mühle
 Reis hinzugeben und mit ca. 240 ml Gemüsefond aufgießen. Salzen und den Reis bissfest garen.
- Für den Salat:** Blattsalate mundgerecht zerpfücken, waschen und trocken schleudern. Schnittlauch abbrausen und in kleine Röllchen schneiden.
 500 g gemischte Blattsalate
 1 Bund Schnittlauch
 2 EL Apfelessig
 3 EL Kürbiskernöl
 2 EL gekochte Käferbohnen
 Salz, aus der Mühle
 Apfelessig, Salz und Kürbiskernöl zu einer Salatmarinade verrühren. Mit Schnittlauch verfeinern.
 Blattsalat mit der Salatmarinade anmachen mit Käferbohnen garnieren und separat auf einem Teller zum Hauptgang servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.