

▪ Die Küchen Schlacht – Menü am 18. August 2025 ▪  
Leibgericht mit Nelson Müller



Harry Schüle

**Panierte Schnitzelchen mit Kartoffelpüree, Kohlrabi-Gemüse und Dill-Béchamelsauce**

Zutaten für zwei Personen

**Für die panierten Schnitzelchen:**

2 Schweineschnitzel  
1 Ei  
Butterschmalz, zum Braten  
Mehl, zum Mehlieren  
Semmelbrösel, zum Panieren  
1 Prise Zucker  
1 Prise Salz  
Bunter Pfeffer, aus der Mühle

Die Schnitzel waschen, trockentupfen und zwischen zwei Klarsichtfolien plattklopfen. Aus den zwei großen Schnitzel 12 kleine Schnitzelchen erstellen.

Das Ei zusammen mit dem Zucker und dem Salz verquirlen.

Aus Mehl, verquirltem Ei und Semmelbröseln eine Panierstraße bereitstellen. Das Schnitzel zunächst in Mehl, dann im Ei und in den Bröseln panieren.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Schnitzel in der Pfanne von jeder Seite goldgelb braten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

**Für das Püree:**

4-6 mittelgroße Kartoffeln  
75 g Butter  
Milch, für die Konsistenz  
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln in der Schale kochen. Dann schälen.

Butter zusammen mit Milch und Salz im Topf zergehen lassen. Geschälte Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken und hinzugeben. Je nach gewünschter Konsistenz des Pürees Milch hinzugeben.

**Für das Gemüse:**

1 Kohlrabi  
250 ml kräftigen Gemüsefond

Von der Kohlrabi-Knolle die Blätter entfernen und mit einem „Sparschäler“ die Knolle schälen, um die holzigen Bestandteile zu entfernen. Die Knolle teilen und in Streifen schneiden.

Gemüsefond in einem Topf zum Kochen bringen und die Kohlrabi-Stifte hinzugeben. Ca. 10 Minuten kochen, so dass die Stifte gerade weich werden, aber noch nicht verkocht sind. Kohlrabi abseihen.

**Für die Sauce:**

1 Zwiebel  
75 g Butter  
Milch, für die Konsistenz  
Sahne, für die Konsistenz  
1-2 Zweige Dill  
1 TL Speisestärke  
1 TL Zucker  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und würfeln.

Zucker in einen leeren Topf geben und erhitzen bis der Zucker gerade anfängt braun zu werden. Dann sofort Zwiebel und Butter hinzugeben. Hitze der Herdplatte reduzieren. Sobald die Zwiebel glasig wird Speisestärke hinzugeben und gut umrühren. Dann Milch und Gewürze zufügen. Nach dem Aufkochen die Sauce durch einen Sieb passieren und mit der Sahne in die gewünschte Konsistenz bringen.

**Für die Garnitur:**

1 Zitrone, Frucht

Zitrone in Scheiben schneiden, diese vierteln und als Garnitur nutzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.