

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 01. Oktober 2026 ▪**
Tagesmotto „Hüttengaudi“ mit Alexander Kumptner



Michael Möller-Krächan

Putenschnitzel „Wiener Art“ mit Kartoffel-Wedges und Curryketchup

Zutaten für zwei Personen

Für die Schnitzel:

2 Putenschnitzel
 4 Eier
 200 g Butterschmalz
 50 ml Milch
 100 g Semmelbrösel
 100 g Mehl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 60 °C Umluft vorheizen.

Eier mit Milch verquirlen. Schnitzel plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann in Mehl, den Eiern und den Semmelbrösel panieren.

Die Schnitzel im Butterschmalz goldbraun ausbacken und im Backofen warm stellen.

Für die Wedges:

4 große, mehligkochende Kartoffeln
 Neutrales Öl, zum Frittieren
 100 g Speisestärke
 2 Zweige Rosmarin
 1 TL rosenscharfes Paprikapulver
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln waschen, schälen und in große Viertel oder Stifte teilen. Gut abtupfen, dann in Speisestärke mehlieren. In der Fritteuse goldbraun ausbacken und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Eine Würzmischung aus Paprikapulver, Salz und Pfeffer herstellen.

Rosmarin abzupfen, zerkleinern und vor dem Servieren über die Wedges streuen.

Für das Ketchup:

1 Gewürzgurke
 200 g passierte Tomaten, aus der Dose
 2 Schalotten
 30 g Butter
 40 g Tomatenmark
 2 EL weißer Balsamicoessig
 ½ TL Sambal Olek
 1 EL Madras-Currypulver
 10 g Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurke in einem Mixer zerkleinern.

Butter in einer Pfanne zerlassen. Schalotten abziehen, fein schneiden und in der Butter anschwitzen. Gurke, Tomaten, Tomatenmark, Balsamicoessig, Sambal Olek, Currypulver und Zucker hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss das Ketchup passieren.

Für die Garnitur:

10 g Feldsalat
 1 Zitrone, Frucht

Zitrone in Scheiben schneiden und als Garnitur verwenden. Feldsalat putzen und ebenfalls als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.