

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 14. September 2026** ▪
Leibgericht mit Mario Kotaska



Matthias Gaugl

**Rehschnitzel aus der Nuss mit Kürbiskernkruste,
 Petersil-Erdäpfeln und mariniertem Vogerl-Radicchio-
 Salat**

Zutaten für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 Rehschnitzel à 120 g, aus der Nuss
 2 Eier
 30 g Butter
 150 g Butterschmalz
 30 g Kürbiskerne
 70 g Semmelbrösel
 50 g Mehl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schnitzel waschen, trockentupfen und zwischen Klarsichtfolien plattklopfen – möglichst dünn, da sich das Rehfleisch noch zusammenzieht. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer beidseitig würzen.

Kürbiskerne hacken oder in einem Multizerkleinerer zerkleinern.

Aus Mehl, verquirltem Ei und Semmelbröseln eine Panierstraße bereitstellen. Zu den Semmelbrösel geschrotete Kürbiskerne hinzufügen und vermischen. Das Schnitzel zunächst in Mehl, dann im Ei und in der Brösel-Kürbiskern-Mischung panieren. Dabei nicht andrücken, sondern nur leicht wälzen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Schnitzel in der Pfanne von jeder Seite etwa 1,5-2 Minuten goldgelb frittieren. Währenddessen laufend schwenken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Erdäpfel:

200 g kleine Babykartoffeln, z.B.
 Drillinge
 50 g Butter
 ½ Bund frische Petersilie
 Salz, aus der Mühle

Erdäpfel in gesalzenem Wasser ca. 25 Minuten weichkochen.

Anschließend die Erdäpfel schälen und in einen Topf geben. Petersilie hacken. Butter, frisch gehackte Petersilie und Salz unter die Erdäpfel heben. Bei Bedarf ein wenig Wasser hinzugeben, leicht erhitzen und durchschwenken.

Für den Salat:

200 g Vogerlsalat
 50 g Radicchio di treviso
 2 Radieschen
 ½ Zitrone, Saft
 4 EL Kürbiskernöl
 2 EL Aceto Balsamico
 1 TL Dijonsenf
 1 TL Honig
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Vogerl- und Radicchio di treviso waschen und abtrocknen lassen.

Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Balsamico mit Senf und Honig erhitzen und verrühren, mit ein wenig kaltem Wasser ablöschen und alle restlichen Zutaten gemeinsam vermengen und den Salat unterheben.

Radieschen putzen und fein hobeln.

Für die Garnitur:

½ Apfel
½ Zitrone, ganze Frucht
Butter, zum Anbraten
Butterschmalz, zum Anbraten
1 EL Preiselbeeren, aus dem Glas
1 EL Kürbiskerne
2 Zweige glatte Petersilie

Apfel in Scheiben schneiden. Apfelscheiben leicht in der Pfanne mit Butter von beiden Seiten anbraten. Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Petersilie kurz in Butterschmalz frittieren.

Das Rehschnitzel mit den Petersilienerdäpfeln auf dem Teller anrichten. Die angebratene Apfelscheibe dazulegen und darauf die Preiselbeeren anrichten. Nebenbei eine halbe oder viertel Zitrone dazulegen. Das Schnitzel mit der frittierten Petersilie garnieren. Den Salat in einer Schüssel anrichten und mit angerösteten Kürbiskernen garnieren.