

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 18. Mai 2020 ▪
Leibgericht mit Cornelia Poletto



Andreas Martinko

Schnitzel mit Ratatouille und Petersilienkartoffeln

Zutaten für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 dünne Kalbschnitzel, à 150 g
 100 g Semmelbrösel
 2 Eier
 1 EL Schlagsahne
 100 g Mehl
 150 g Butterschmalz
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kalbschnitzel waschen, trockentupfen und mit einem Küchentuch trocken tupfen. In Klarsichtfolie wickeln und flachklopfen.

Eier, Schlagsahne, Salz und Pfeffer in eine weite Schüssel geben. Mit einer Gabel verquirlen. Mehl sowie Semmelbrösel jeweils in eine separate Schüssel geben, sodass eine Panierstraße aufgebaut ist. Kalbschnitzel zuerst in Mehl wenden, dann in das Ei-Sahne-Gemisch legen. Zum Schluss gleichmäßig mit Semmelbrösel bedecken, die Brösel aber nicht andrücken.

Je 75 g Butterschmalz in zwei großen, beschichteten Pfannen stark erhitzen. Schnitzel vorsichtig in das heiße Fett geben und durch gleichmäßige Vor- und Zurück-Bewegungen mit der Pfanne die Schnitzel mit heißem Fett überziehen. Schnitzel nach ca. 1-2 Minuten wenden. Dabei immer weiter durch die Vor- und Zurück-Bewegung Fett über die Schnitzel laufen lassen. Schnitzel auf Küchenpapier abtropfen lassen.



**PROFI
TIPP**

Eigentlich ein Tipp des lieben Kollegen und Küchenschlacht-Moderator Johann Lafer: Die perfekte Schnitzel-Panade gelingt, wenn man dem Ei in der Panierstraße einen Schuss Sahne hinzugibt.

Außerdem geben feine Semmelbrösel ein besseres Ergebnis als grobes Paniermehl.

Für das Ratatouille:

1 kleine Aubergine
 1 kleine Zucchini
 1 rote Paprikaschote
 1 gelbe Paprikaschote
 ½ Dose geschälte Tomaten
 1 kleine Gemüsezwiebel
 2 Knoblauchzehen
 1 Zitrone
 3 EL Tomatenmark
 2 Zweige Rosmarin
 ½ Bund Thymian
 3 Blätter Salbei
 ¼ TL getrocknete Lavendelblüten
 1 EL Zucker
 50 ml Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Aubergine und Zucchini waschen, trockentupfen, Enden entfernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Paprikaschoten waschen, trockentupfen, Scheidewände und Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden. Gemüsezwiebeln putzen, Strunk entfernen und grob würfeln. Zwiebel abziehen und grob würfeln. Knoblauch abziehen und fein hacken. Rosmarin, Salbei und Thymian abbrausen, trockenwedeln und zusammen mit den Lavendelblüten hacken. Aubergine-Würfel einsalzen und mindestens 10 Minuten ziehen lassen. Dann gründlich abtupfen.

In einer großen Pfanne mit hohem Rand Olivenöl erhitzen. Zwiebeln und Zucchini darin anbraten, Paprika dazugeben und als letztes die Aubergine hinzufügen. 5 Minuten kräftig braten. Tomatenmark zugeben und unterrühren und salzen und pfeffern. Knoblauch, Rosmarin, Thymian, Salbei, Lavendelblüten, geschälte Tomaten sowie Zucker dazugeben. Zitrone waschen, trockentupfen, Schale abreiben und in die Pfanne geben. Herd auf mittlere Flamme stellen und das Ratatouille etwa 20 Minuten köcheln lassen, wenn nötig etwas Wasser hinzugeben. Salzen und pfeffern.

- Für die Kartoffeln:** Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.
250 g Kartoffeln Kartoffeln schälen und kochen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und
1 Bund glatte Petersilie grob hacken. Kartoffeln in der Pfanne mit Butter und Petersilie
10 g Butter, zum Anbraten anschwanken.
Salz, aus der Mühle
- Für die Garnitur:** Zitrone halbieren und neben dem Schnitzel servieren.
1 Zitrone
- Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.