▪ Die Küchenschlacht – Menü am 04. September 2019 ▪
„Schnitzel“ mit Mario Kotaska

Felix Söhnholz

Sellerieschnitzel mit Zucchini-Tomaten-Gratin, Feldsalat und Kräuterquark

Zutaten für zwei Personen

Für das Sellerie-Schnitzel:
1 Sellerieknolle
1 Ei
50 g Mehl
200 g Paniermehl
Butter, zum Braten
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sellerie schälen und in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Ei verquirlen. Selleriescheibe mehlieren, dann durch das Ei ziehen und anschließend in Paniermehl wälzen. Butter und Öl in eine Pfanne geben und die Schnitzel golbgelb ausbacken. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Gratin:
2 Zucchini
100 g Kirschtomaten
50 g schwarze Oliven
2 Knoblauchzehen
100 g Feta
2 Zweige Basilikum
2 Zweige Oregano
2 Zweige Thymian
Olivenöl, zum Beträufeln
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zucchini und Tomaten waschen und trocken tupfen. Beides in Scheiben schneiden. Oliven ebenfalls in dünne Ringe schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Zucchini, Tomaten, Knoblauch und Oliven in eine kleinen, ofenfesten Form legen, mit Olivenöl beträufeln und Salz und Pfeffer würzen. Basilikum, Oregano und Thymian abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Mit zum Gemüse geben. Anschließend Feta über das Gemüse bröseln.

Für den Kräuterquark:
200 g Quark
3 EL Schlagsahne
¼ Bund krause Petersilie
¼ Bund Schnittlauch
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Mit dem Quark und Sahne verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Feldsalat:
250 g Feldsalat
1/2 kleine Zwiebel
1 EL Sonnenblumenkerne
1 EL Balsamicoessig
1 TL flüssiger Honig
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Feldsalat waschen, trockenschleudern und Blättchen abzupfen. Zwiebel abziehen und fein hacken. Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Für das Dressing Balsamicoessig, Honig und Olivenöl verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salat, Zwiebeln, Sonnenblumenkerne und Dressing gut miteinander vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.