▪ Die Küchenschlacht – Menü am 29. Januar 2024 ▪
Leibgericht mit Mario Kotaska

Helga Schneebichler

Salzburger Hochzeitsschnitzel mit Petersilienkartoffeln

Zutaten für zwei Personen

Für das Schnitzel:
2 Kalbsschnitzel à 160 g
4 Scheiben Kochschinken
2 Eier
Butterschmalz, zum Ausbacken
4 EL Semmelbrösel
4 EL Mehl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kalbsschnitzel flachklopfen, salzen und pfeffern.
Dann die Füllung zubereiten. Auf einer Seite mit Schinken belegen und mit den Pilzen füllen. Schnitzel zusammenklappen und etwas andrücken. Dann in Mehl, verquirltem Ei und Semmelbröseln panieren. Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und Schnitzel darin langsam goldgelb ausbacken.

Für die Füllung:
100 g Champignons
½ kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Champignons hacken und mit kleingewürfelter Zwiebel und Knoblauch in Öl andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen und etwas auskühlen lassen, bevor es in das Schnitzel gefüllt wird.

Für die Petersilienkartoffeln:
300 g festkochende Kartoffeln
1 EL Butter
4 Zweige glatte Petersilie
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, vierteln und in gesalzenem Wasser kochen. Abgießen und in einer Pfanne mit Butter schwenken. Mit Salz und Muskatnuss würzen und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Für die Garnitur:
1 EL Preiselbeeren aus dem Glas

Preiselbeeren zum Schnitzel anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.