

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 21. Januar 2019** ▪
Leibgericht mit Johann Lafer



Kathi Müller

**Wiener Schnitzel mit selbstgemachtem Ketchup und
Kartoffel-Feldsalat**

Zutaten für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel aus der Oberschale à
 160 g
 1 Zitrone
 200 g Semmelbrösel
 2 Eier
 2 EL Sahne
 50 g Mehl
 300 g Butterschmalz
 ½ TL neutrales Pflanzenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen und zwischen Klarsichtfolie mit wenigen Tropfen Öl dünn ausklopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mehl in einen Teller geben, in einem zweiten die Eier mit Sahne, Salz und Pfeffer verquirlen, und in einen dritten die Semmelbrösel. Die Kalbsschnitzel zunächst in Mehl, dann in der Eimischung und anschließend in den Semmelbröseln wenden. Die Schnitzel in einer heißen Pfanne mit Butterschmalz goldgelb ausbacken und auf einem Küchentrepp abtropfen lassen. Zitrone in Scheiben schneiden und beim Servieren dazulegen

Für den Kartoffel-Feldsalat:

250 g festkochende Kartoffeln
 100 g Feldsalat
 1 Schalotte
 1 EL Estragonsenf
 2 EL Kräuterssig
 1 TL Zucker
 2 EL Kürbiskernöl
 1 TL feines Salz
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Die Kartoffeln waschen, mit der Schale im Topf kochen und anschließend schälen. In ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. Die Schalotte abziehen und fein schneiden und unter die Kartoffeln mischen. Für die Marinade den Senf mit Zucker und Salz gut vermengen, den Essig und ca. doppelt so viel Wasser aufgießen. Am besten über die warmen Kartoffel geben und mit Kürbiskernöl übergießen. Mit Pfeffer abschmecken. Feldsalat waschen, trocken schleudern und erst kurz vor dem Servieren unterheben.

Für den Ketchup:

350 g Flaschentomaten
 1 EL Tomatenmark
 100 g rote Zwiebeln
 3 Pimentkörner
 1 Stange Zimt
 2 Sternanis
 ½ getrocknete Chili
 50 ml Rotweinessig
 25 g brauner Zucker

Tomaten waschen und die Stielansätze herausschneiden. Zwiebeln abziehen und grob vierteln. Alles in einem Standmixer fein pürieren. Das Püree in einen Topf geben. Gewürze hinzufügen, zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze unter regelmäßigem Rühren etwa 20 Minuten einköcheln lassen. Das Püree durch ein feines Sieb in einen zweiten Topf streichen. Tomatenmark, Essig und Zucker dazugeben. Erneut aufkochen und weitere 10 Minuten unter Rühren kochen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.