

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 9. Mai 2022** ▪
Leibgericht mit Alfons Schuhbeck



Klaus Rottensteiner

**Steirisches Hühnerschnitzel mit Kürbiskernpanier,
 Petersilien-Kartoffeln, Karottengemüse und buntem Salat**

Zutaten für zwei Personen

Für das Hühnerschnitzel:

2 Hühnerschnitzel, nicht zu dünn
 2 Eier
 50 g Mehl
 200 g Semmelbrösel
 100 g Kürbiskerne
 250 g Butterschmalz
 1-2 TL Salz
 1-2 TL Pfeffer

Das Schnitzel salzen und pfeffern und in Mehl rundherum gut melieren. Das überschüssige Mehl abschütteln. Danach durch das verquirlte Ei ziehen. Auch das Ei kurz abtropfen lassen. Zuletzt Schnitzel in Brösel-Mischung mit gehackten Kürbiskernen wenden.

Tipp: Die Panier nicht andrücken. Das Andrücken würde verhindern, dass die Panier schön wellig und locker souffliert.

In einer tiefen Pfanne das Butterschmalz auf 160 Grad erhitzen. Unter ständigem vorsichtigem Schwenken der Pfanne herausgebacken. Sobald das Schnitzel auf der Unterseite goldgelb ist wird es gewendet und auf der zweiten Seite fertiggebacken.

Für die Petersilien-Kartoffeln:

4 Kartoffeln
 ½ Bund glatte Petersilie
 3 EL Butter
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln in einem Topf mit etwas Salzwasser weichkochen, abschütten, schälen. In einer Pfanne etwas Butter erhitzen und die Kartoffel rundum goldbraun braten, salzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und über die Kartoffel streuen.

Für die Karotten:

4 Karotten
 ½ Bund Dill
 1 EL Butter
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Karotten schälen, in Scheiben schneiden in einem Topf mit ganz wenig Wasser, Salz, Pfeffer und Zucker garen. Dill kleinhacken. Danach Butter und Dill hinzugeben.

Für den Salat:

200 g Bunter Salatmix
 6 Cherrytomaten
 4 EL Kürbiskernöl
 1 EL Apfelessig
 1 TL mittelscharfer Senf
 1 EL Naturjoghurt, 3,5 % Fett
 2 EL Kürbiskerne
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salat und Tomaten waschen, trockentupfen und Tomaten vierteln.

Für die Marinade etwas Essig, Kürbiskernöl, Senf, Joghurt, Salz, Pfeffer und Zucker, gut vermischen, abschmecken und über den Salat geben. Zum Schluss etwas Kürbiskerne darüber streuen.

Für die Garnitur:

2 EL Preiselbeerkompott

Preiselbeerkompott zum Garnieren verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.