

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 30. September 2020 ▪
Tagesmotto „Deutsche Klassiker“ mit Alfons Schuhbeck



Laura Mueller

Schnitzel mit Kräuter-Kartoffelsalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Schnitzel:

4 kleine dünne Kalbsschnitzel, aus der
Oberschale; à ca. 60 g
1 Zitrone
1 Ei
½ EL Sahne
150 g Butterschmalz
60 g Weißbrotbrösel
40 g Pankobrösel
40 g doppelgriffiges Mehl
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kalbsschnitzel waschen und trockentupfen. Dann mit etwas Wasser beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Ei mit Sahne in einem tiefen Teller verquirlen und mit 1 Prise Muskatnuss würzen. Weißbrotbrösel und Panko mischen und auf einen Teller geben, ebenso wie das Mehl. Eine Panierstraße aus Mehl, Ei-Sahne-Mischung und Bröseln aufstellen und die Schnitzel in derselben Reihenfolge nacheinander panieren.

Butterschmalz in einer tiefen Pfanne erhitzen und die panierten Schnitzel darin bei mittlerer Hitze zuerst auf einer Seite goldbraun backen. Dann wenden und, falls nötig, noch etwas Fett dazugeben. Das flüssige Schmalz durch Schwenken der Pfanne über die Schnitzel „schwappen“ lassen, sodass sich die Panade der Schnitzel wellenartig wölbt. Schnitzel aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zitrone vierteln und als Garnitur verwenden.

Für die Kräutermarinade:

5 Zweige glatte Petersilie
5 Zweige Basilikum
5 Zweige Dill
1 Bund Schnittlauch
2 cm Ingwer
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone
1 EL Mandelblättchen
50 ml Geflügelfond
5 EL Sonnenblumen
Mildes Chilisalz, zum Würzen
Salz, aus der Mühle

Dill, Basilikum und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Petersilie abbrausen und in kochendem Salzwasser etwa 1 Minute blanchieren. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Das überschüssige Wasser ausdrücken und fein schneiden. Mandelblättchen in einer Pfanne leicht anrösten und abkühlen lassen. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Ingwer fein reiben. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Petersilie, Dill, Basilikum und Schnittlauch mit Mandelblättchen, Knoblauch, 1 Messerspitze Ingwer und 1 Messerspitze Zitronenschale in den Multizerkleinerer geben. Fond und Öl hinzufügen, alles mit Chilisalz würzen und zu einer feinkörnigen Paste pürieren.



**PROFI
TIPP**

Wenn Sie das Dressing für einen Kartoffelsalat zubereiten, dann sollten Sie immer eine gekochte und gepellte Kartoffel „opfern“ und diese mit den Zutaten des Dressings fein pürieren. Das Dressing bleibt dadurch besser an den Kartoffelscheiben haften und verleiht dem Salat einen intensiveren Geschmack.

Für den Kartoffelsalat:

350 g kleine, festkochende Kartoffeln
2 Blätter Endiviensalat
5 Radieschen
1 Apfel
2 Frühlingszwiebeln
1 rote Zwiebel
350 ml Geflügelfond
3 EL Weißweinessig
2 TL Dijon-Senf
Mildes Chilisalz, zum Würzen
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln waschen und mit Schale in Salzwasser weich kochen.

Abgießen, kurz ausdampfen lassen und möglichst heiß pellen. Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden.

Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Fond erhitzen, mit Essig und Senf in einem hohen Rührbecher mischen, mit Chilisalz und Zucker würzen. Etwa eine Handvoll Kartoffelscheiben mit dem Stabmixer untermixen. Dressing nach und nach unter die Kartoffelscheiben mischen. Anschließend die Zwiebelwürfel und etwa 3 Esslöffel der zuvor hergestellten Kräutermarinade untermischen und den Salat nochmals abschmecken. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Endivienblätter putzen, waschen, trockenschleudern und in ½ cm breite Streifen schneiden. Radieschen und Apfel putzen, waschen und in dünne Scheiben hobeln. Kurz vor dem Servieren Frühlingszwiebeln, Endivienblätter und Radieschen unter den Kartoffelsalat heben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.