

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 4. November 2019** ▪
Tagesmotto: „Alliteration“ mit Björn Freitag



Martin Hofmann

Kalbsschnitzel mit Knoblauch-Pilzsauce, Kartoffelpüree und Karotten-Kürbiskern-Salat

Zutaten für zwei Personen

- Für das Schnitzel:** 2 Kalbsschnitzel à 200 g
1 Ei
2 EL Mehl
4 EL Paniermehl
5 EL Butterschmalz
1 Prise Salz
1 Prise Schwarzer Pfeffer
- Das Schnitzel plattieren und in Mehl und Ei wenden. Von beiden Seiten mit Pfeffer und Salz würzen. Dann in Paniermehl wenden. Schnitzel von beiden Seiten ca. 3-4 Minuten im Butterschmalz goldbraun braten.
- Für das Püree:** 8 mittelgroße Kartoffeln
150 ml Milch
1 EL Butter
1 Prise Muskatnuss
1 TL Salz
1 Prise schwarzer Pfeffer
- Kartoffeln schälen und in einen Topf mit Wasser geben. Salz in den Wassertopf geben. Kartoffeln ca. 15 Minuten köcheln lassen und abgießen. Anschließend mit einem Stampfer klein stampfen. Milch dazugeben und in einer extra Pfanne 1 EL Butter braun schmelzen lassen. Butter zu dem Püree geben und gut durchmischen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.
- Für die Sauce:** 10 gemischte Pilze
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
100 ml Sahne
100 ml Gemüsefond
150 ml Weißwein
1 Zitrone
1 EL Olivenöl
1 Prise Zucker
1 TL Salz
1 Prise schwarzer Pfeffer
- Zwiebel abziehen, feinhacken und in der Pfanne mit Olivenöl scharf anbraten. Pilze putzen und in kleine Scheiben schneiden. Alles in die Pfanne geben und gut anbraten lassen. Knoblauch abziehen, in dünne Scheiben schneiden und dazugeben (nicht scharf anbraten) Danach die Sahne dazugeben. Gemüsefond und Wein nach Gefühl dazugeben. Zitrone halbieren, auspressen und 1 TL Saft dazugeben. Mit Zucker, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Für den Salat: Karotten schälen und klein raspeln. Kürbiskerne in einer Pfanne von beiden Seiten rösten. Zitrone halbieren und auspressen. Zitronensaft, 2 Karotten, 20 g Kürbiskerne, Honig, Olivenöl, Apfelessig, Salz und Pfeffer zu den Karotten geben, gut durchmischen und im Kühlschrank durchziehen lassen. Kürbiskerne kurz vor dem Servieren über dem Salat verteilen.

- 1 Zitrone
- 1 TL Honig
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Apfelessig
- 1 Prise Salz
- 1 Prise schwarzer Pfeffer

Für die Garnitur: Petersilie und Melisse abbrausen, trockenwedeln und als Garnitur verwenden.

- 1 Zweig glatte Petersilie
- 1 Zweig Zitronenmelisse

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.