

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 05. Oktober 2020** ▪
Leibgericht mit Alexander Kumptner



Simon Maus

Kalbsschnitzel „Münchener Art“ mit Bratkartoffeln und Gurkensalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Kalbsschnitzel:

2 Kalbsschnitzel aus der Oberschale à
 130 g
 1 Zitrone
 2 Eier
 50 g Mehl
 100 g Semmelbrösel
 50 g mittelscharfer Senf
 50 g Tafelmeerrettich (mind. 52 %)
 250 g Butterschmalz, zum Ausbraten
 25 g kalte Butter, zum Ausbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schnitzel waschen, trockentupfen und zwischen zwei Klarsichtfolien plattklopfen. Anschließend die großen Schnitzel halbieren, so dass 4 kleine Schnitzel entstehen.

Danach den mittelscharfen Senf mit dem Tafelmeerrettich 1:1 in einer kleinen Schüssel vermengen. Das Fleisch von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Auf einer Seite die Senf-Meerrettich-Mischung gut verteilen.

Aus Mehl, verquirltem Ei und Semmelbröseln eine Panierstraße bereitstellen. Das Schnitzel zunächst in Mehl, dann im Ei und zuletzt in den Bröseln wenden.

Ausreichend Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Schnitzel in der Pfanne von jeder Seite etwa 1,5 Minuten goldgelb frittieren und kurz vor Beenden des Kochvorgangs ein wenig Butter in die Mitte der Pfanne geben und durchschwenken. Auf Küchentrepp abtropfen lassen. Zitrone aufschneiden, achteln und zum Anrichten dazureichen.

Für die Bratkartoffeln:

400 g mittelgroße festkochende
 Kartoffeln
 60 g durchwachsener Speck
 2 rote Zwiebeln
 ½ Bund glatte Petersilie
 50 g Butterschmalz
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Etwas Wasser im Topf zum Kochen bringen. Die Kartoffeln mit Schale gut waschen und anschließend in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. In den Topf geben und 10 Minuten im Wasser kochen. Danach abgießen und auf einem Küchentuch kurz trocknen lassen.

Währenddessen die Zwiebeln abziehen und mit dem Speck in kleine Würfel schneiden. Den Speck kurz in einer Pfanne anbraten und anschließend aus der Pfanne nehmen. Daraufhin die Zwiebeln im Fett des Specks andünsten und ebenfalls aus der Pfanne nehmen.

In derselben Pfanne Butterschmalz erhitzen und eine Handvoll der gekochten Kartoffelscheiben gut verteilen. Von beiden Seiten 2-3 Minuten scharf anbraten. Danach die Hitze reduzieren und die Zwiebeln und den Speck wieder dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Petersilie abrausen, trockenwedeln und grob hacken. 1 Esslöffel über den Kartoffeln verteilen, den Rest zum Garnieren verwenden.

Für den Gurkensalat: Schalotte abziehen und fein hacken. Gurke schälen, längs halbieren und mit einem Löffel großzügig entfernen. Daraufhin die Gurke in feine Scheiben schneiden. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und ein paar Minuten stehen lassen, anschließend das Wasser herausdrücken. Danach die Gurkenscheiben mit den gehackten Schalotten vermengen.

1 Salatgurke
1 Schalotte
50 ml Sauerrahm
2 EL milder Balsamico Bianco
1 Bund Dill
1 TL Zucker
2 EL neutrales Öl
1 TL Salz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sauerrahm, Balsamicoessig und Öl zu einem Dressing anrühren. Mit Salz, Zucker und schwarzem Pfeffer abschmecken und über den Gurkensalat geben. Etwas Dill abbrausen, trockenwedeln und hacken. Unter den Gurkensalat geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.