▪ Die Küchenschlacht – Menü am 16. November 2026 ▪ ChampionsWeek ▪ "Schnitzeljagd" mit Mario Kotaska



Megan Kohnen

„Schnitzel meets Bratwurst“: Paniertes Schweineschnitzel mit Bratwurstbrät, Kartoffelpüree und Waldorfsalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Schnitzel:
300 g Schweinefilet
1 feine, ungebrühte Bratwurst
3 Eier
2-3 EL Sahne
1-2 EL Senf
Butterschmalz, zum Anbraten
Sonnenblumenöl, zum Anbraten
150 g Semmelbrösel
100 g Weizenmehl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Fleisch in vier Medaillons schneiden und zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie zu ca. 0,5 cm dünnen Schnitzeln klopfen. Diese leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Brät aus der Bratwurst ausstreifen, mit Sahne und Senf mischen und die Fleischscheiben von einer Seite damit bestreichen.

Schnitzel zuerst in Mehl, dann in Ei und zuletzt in den Bröseln wenden.

Schnitzel mit der Brätseite nach unten in eine beschichtete Pfanne mit heißem Butterschmalz und Öl legen und von beiden Seiten bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Schnitzel aus der Pfanne nehmen und kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Püree:
300 g mehligkochende Kartoffeln
50 g Selleriegrün
25 g kalte Butter
75 ml Sahne
50 ml Milch
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, vierteln und in gesalzenem Wasser weich kochen. Die gegarten Kartoffeln durch eine Presse in eine Schüssel drücken.

Milch und 50 ml Sahne in einen Topf geben und aufkochen. Milch-Sahne-Mischung mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Butter in Würfel schneiden und unter das heiße Püree mischen. Die heiße Milch-Sahne-Mischung dazugeben und mit einem Rührlöffel untermischen. Selleriegrün klein hacken und ebenfalls unterrühren.

25 ml Sahne halbsteif schlagen und kurz vor dem Servieren unter das Püree heben.

Für den Waldorfsalat:
200 g Knollensellerie
50 g Stangensellerie
250 g süßlicher Apfel
1 Zitrone, Saft
1 Ei
1,5 EL Sahne
1 EL Senf
1 EL Apfelessig
200 ml Sonnenblumenöl
25 g Walnusskerne
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knollensellerie schälen und in feine Streifen hobeln. Stangensellerie putzen und in feine Scheiben schneiden. Äpfel vom Kerngehäuse befreien und in dünne Streifen schneiden oder hobeln. Walnusskerne grob zerkleinern und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Zitrone halbieren und ca. 1 Esslöffel Saft auspressen.

Ei, Senf und Apfelessig in einen hohen Becher füllen. Langsam das Sonnenblumenöl hineingießen und mit einem Pürierstab zu einer Mayonnaise mixen. Sahne dazugeben. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.

Sellerie, Äpfel und Walnüsse in eine Schüssel geben und mit der Mayonnaise verrühren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.