

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 16. März 2026** ▪
Leibgericht mit Nelson Müller



Tilo Rother

**Souffliertes Schnitzel vom Duroc-Schweinerücken mit
lauwarmem schwäbischem Kartoffelsalat**

Zutaten für zwei Personen

Für das Schnitzel:

300 g Duroc-Schweinerücken
 1 Zitrone, Saft
 2 Eier, Größe M
 500 g Butterschmalz
 200 g Mehl, Typ 405
 200 g Paniermehl
 1 Zweig Rosmarin
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 70 Grad Umluft vorheizen.

Schweinerücken in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Schnitzel auf der glatten Fläche mit Frischhaltefolie belegen und platt klopfen. Eine Zitronenscheibe für die Garnitur zur Seite legen. Zitronensaft auspressen. Schnitzel salzen und mit Zitronensaft beträufeln. Anschließend in Mehl wenden, danach durch das verquirlte Ei ziehen und zuletzt in Paniermehl wenden.

Eine Pfanne zur Hälfte mit Butterschmalz füllen und auf ca. 160 Grad erhitzen. Rosmarin dazugeben.

Schnitzel in die Pfanne geben und unter kreisförmiger Bewegung jede Seite für ca. 2 Minuten goldbraun ausbacken. Zum Schluss auf einem Teller mit Küchenpapier abtropfen lassen. Das Schnitzel im Backofen warmhalten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Kartoffelsalat:

300 g mittelgroße festkochende
 Kartoffeln
 ½ Zwiebel
 300 ml Rinderfond
 1 EL Apelessig
 1 EL mittelscharfer Senf
 2 EL Sonnenblumenöl
 ½ Bund Schnittlauch
 2 Prisen Zucker
 1 Prise Salz
 1 Prise Pfeffer

Zwiebel abziehen, in feine Würfel schneiden und zum kalten Rinderfond geben.

Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Kartoffelscheiben zum Rinderfond geben und den Herd anschalten. Kartoffeln ca. 15-20 Minuten kochen lassen, bis sie gar sind.

In einem Messbecher ein Dressing aus Senf, Essig, Salz, Pfeffer und Zucker herstellen.

Anschließend die Kartoffeln über ein Sieb abgießen und die Brühe wieder in den Topf geben. Den Messbecher mit dem Dressing mit 150 ml von der Brühe auffüllen und 3-4 Kartoffelscheiben dazugeben und alles mit einem Pürierstab zu einer sämigen Konsistenz pürieren. Die gegarten Kartoffelscheiben in eine kleine Schüssel geben. Das Dressing über die Kartoffeln geben. Schnittlauch hacken und dazugeben. Alles mit einer Gabel vermengen und die Kartoffeln etwas mitzerkleinern. Zum Schluss mit Sonnenblumenöl verfeinern.

Für die Garnitur:

Zitrone, von oben
 4 EL Preiselbeermarmelade
 1 Zweig Petersilie

Zitronenscheibe und Preiselbeermarmelade zum Schnitzel servieren. Kartoffelsalat mit Petersilie garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.