

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 15. Juni 2026** ▪
Leibgericht mit Cornelia Poletto



Carsten Keller

Wiener Schnitzel mit warmem Kartoffel-Gurken-Salat und fruchtigem Rucola

Zutaten für zwei Personen

Für die Gemüsebrühe:

- 1 mittelgroße Karotte
- Ca. 40 g Sellerie
- ½ Stange Lauch
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Bund glatte Petersilie
- 1 kleines Lorbeerblatt
- 3 Pfefferkörner
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gemüse grob würfeln. Zwiebel halbieren, die Schale nicht entfernen. Zwiebel mit der Schnittfläche nach unten ohne Fett in einem Topf anrösten. Gemüse, ½ Teelöffel Salz, Pfefferkörner, Lorbeerblatt und 500 ml Wasser zugeben und alles ca. 20 Minuten sanft köcheln lassen. Brühe durch ein Sieb gießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Kartoffel-Gurken-Salat:

- 500 g festkochende Kartoffeln
- 1 Salatgurke
- 1 kleine rote Zwiebel
- 150 ml Gemüsebrühe, von oben
- 2 EL Weißweinessig
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 3 EL Rapsöl
- ½ Bund Dill
- ½ Bund Schnittlauch
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln in Salzwasser ca. 20 Minuten garen, anschließend pellen und in Scheiben schneiden.

Zuvor hergestellte Gemüsebrühe (siehe oben) mit Essig und Senf verrühren und über die warmen Kartoffeln geben.

Gurke in feine Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und sehr fein würfeln. Öl unterheben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Kartoffeln vermengen. Kurz ziehen lassen. Dill und Schnittlauch kleinschneiden und Salat damit bestreuen.

Für den Rucola:

- 60 g Rucola
- 1 kleine Orange, Filets
- 50 g Parmesan
- 50 g Preiselbeermarmelade
- 1 EL heller Balsamicoessig
- 1 TL Honig
- 2 EL Olivenöl
- 50 g Pinienkerne
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rucola abbrausen und trockenschleudern. Orange filetieren.

Balsamicoessig, Honig, Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren. Rucola und Orange vorsichtig mischen und Dressing unterheben.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten, Salat damit bestreuen und leicht mit Preiselbeermarmelade beträufeln. Parmesan hobeln und über den Salat geben.

Für das Wiener Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel, à ca. 150-180 g, dünn
geschnitten
1 Zitrone, Frucht
2 Eier
Butterschmalz, zum Ausbacken
2 EL doppelgriffiges Mehl
Paniermehl, zum Panieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schnitzel zwischen Folie vorsichtig dünn klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Panierstraße aus Mehl, verquirlten Eiern und Semmelbrösel vorbereiten. Schnitzel erst mehlieren, dann durch das Ei ziehen und anschließend locker in den Bröseln wenden, dabei nicht andrücken. Schnitzel ca. 2–3 Minuten pro Seite in reichlich heißem Butterschmalz schwimmend goldgelb in einer Pfanne ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zitrone vierteln und dazulegen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.