

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 22. Januar 2026 ▪**
Tagesmotto „Omas Klassiker“ mit Alexander Kumptner



Max Cagal

**Wiener Schnitzel mit Cayennepfeffer-Mayonnaise und
Omas Kartoffelsalat**

Zutaten für zwei Personen

Für die Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel aus der Oberschale, à
120 g
1 Ei
150 g Butterschmalz
50 ml Sahne
100 g Mehl
150 g Semmelbröseln
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schnitzel klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Panierstraße aus verquirltem Ei mit Sahne, Mehl und Semmelbrösel herstellen und Schnitzel erst im Mehl, dann in Eimasse und anschließend durch die Semmelbrösel ziehen.

Schnitzel in einer Pfanne in heißem Butterschmalz unter ständiger Bewegung goldbraun frittieren und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für Kartoffelsalat:

300 g kleine festkochende Kartoffeln
1 Zwiebel
100 ml Rinderfond
100 ml weißer Balsamicoessig
50 ml kaltgepresstes Sonnenblumenöl
1 Bund Schnittlauch
2 EL Zucker
1 EL Salz

Kartoffeln schälen, halbieren und in Salzwasser garkochen. Zwiebel abziehen und fein schneiden. Fond, Zwiebeln, Balsamicoessig, Salz, Öl und Zucker zu einer Marinade vermischen. Schnittlauch hacken.

Kartoffeln abgießen, abschrecken und feinblättrig schneiden. Mit der Marinade übergießen und den Schnittlauch untermengen.

Zum Anrichten die Marinade durch ein Sieb passieren und in einem kleinen Gefäß dazustellen.

Für die Cayennepfeffer-Mayonnaise:

1 Zitrone, Abrieb
3 Eier
300 ml neutrales Öl
1 TL Cayennepfeffer
Salz, aus der Mühle

Eier trennen und Eigelbe mit Cayennepfeffer, Salz und Zitronenzeste in einem hohen Becher vermischen. Dann langsam das Öl einfließen lassen unter ständigem Mixen nach oben ziehen. Mit Salz und Cayennepfeffer nochmals abschmecken.

Für die Garnitur:

1 Zitrone, Frucht
1 Zweig krause Petersilie

Zitrone vierteln. Petersilie zupfen. Beides als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.