

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 26. Oktober 2026** ▪
Leibgericht mit Nelson Müller



Trang Duong

Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurken-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel aus der Oberschale à
 120 g
 3 Eier
 3 EL Milch
 Sonnenblumenöl, zum Braten
 Butterschmalz, zum Braten
 40 g Mehl
 80 g Semmelbrösel
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Fleisch waschen, trockentupfen und zwischen zwei Frischhaltefolien plattklopfen. Mehl mit Salz und Pfeffer würzen, Eier verquirlen. Aus Mehl, verquirlten Eiern und Semmelbröseln eine Panierstraße bereitstellen. Das Schnitzel zunächst in Mehl, dann im Ei und schließlich in den Bröseln wenden. Butterschmalz und Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Schnitzel in der Pfanne von jeder Seite etwa 1 ½ Minuten goldgelb frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für den Kartoffel-Gurken-Salat:

450 g festkochende Kartoffeln
 ½ Gurke
 ½ rote Zwiebel
 1 Schalotte
 60 ml Geflügelfond
 3 EL Reisessig
 ½ EL mittelscharfer Senf
 4 EL neutrales Pflanzenöl
 2 EL Schnittlauch
 2 TL Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln mit Schale in einem Topf mit Wasser und einer Prise Salz 15-20 Minuten garkochen.

Geflügelfond in einem kleinen Topf erwärmen. Reisessig, Senf und Zucker einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zwiebel und Schalotte abziehen und fein würfeln. Gurke in dünne Scheiben schneiden. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die gekochten Kartoffeln etwas abkühlen lassen, schälen und erst vierteln, anschließend in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die warmen Kartoffelscheiben, rote Zwiebel, Schalotte, Gurkenscheiben und Schnittlauch in eine Schüssel geben. Das warme Dressing und das Öl hinzufügen, vorsichtig vermengen und kurz ziehen lassen.

Für die Garnitur:

1 Zitrone, ganze Frucht
 2 EL Preiselbeeren, aus dem Glas

Gericht von Zitrone und Preiselbeeren anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.