

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 18. Mai 2026 ▪  
Leibgericht mit Nelson Müller



Tina Konietzka

**Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat, Spargel und Rahmgurken**

Zutaten für zwei Personen

**Für das Schnitzel:**

4 dünne Kalbsschnitzel aus der  
Oberschale, ca. 4-5 mm  
4 Eier, Größe L  
500 g Butterschmalz  
100 g Butter  
250 g Weizenmehl, Type 405  
250 g feine, trockene Semmelbrösel aus  
altbackenen Weißbrötchen  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzen Pfeffer, aus der Mühle

Die Schnitzel dünn klopfen, salzen, pfeffern und anschließend leicht mit Wasser (Sprühflasche) befeuchten, damit die Panierung beim Ausbacken schön souffliert.

Mehl, verquirlte Eier und Semmelbrösel jeweils in separate Teller geben. Schnitzel zuerst im Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und anschließend in den Semmelbröseln wenden. Die Brösel dabei nicht andrücken, damit die Panade locker bleibt.

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin schwimmend ausbacken. Nach dem Wenden ein Stück kalte Butter zugeben. Während des Bratens die Pfanne leicht schwenken, sodass sich die typische Panierung bildet. Schnitzel pro Seite etwa 2–3 Minuten goldbraun backen und anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**Für den Kartoffelsalat:**

10 kleine bis mittelgroße, festkochende  
Kartoffeln  
1 weiße Zwiebel  
200 ml Gemüsefond  
200 ml Rinderfond  
10 EL Tafelessig aus Branntwein, 5%  
Säure  
10 EL reines Rapsöl  
Zucker, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln in Wasser mit Schale weichkochen. Anschließend noch warm schälen und in feine Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen, sehr fein würfeln und zu den Kartoffeln geben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Fond erwärmen. Kartoffeln mit Fond und Essig übergießen und gut durchziehen lassen, sodass die Kartoffeln die Flüssigkeit aufnehmen. Dann das Öl unterheben und alles erneut abschmecken. Der Salat sollte saftig und leicht gebunden sein.

**Für den Spargel:**

400 g weißer Spargel, dünn bis  
mitteldick  
10 EL Tafelessig aus Branntwein, 5%  
Säure  
10 EL reines Rapsöl  
½ Bund Schnittlauch  
10 TL Zucker  
10 TL Salz

Spargel gründlich schälen und die holzigen Enden abschneiden. Wasser mit 3 TL Salz und 5 TL Zucker zum Kochen bringen. Spargel darin je nach Dicke etwa 8–12 Minuten garen, bis er weich ist, aber noch leichten Biss hat. Spargel herausnehmen und in einer Auflaufform zusammen mit restlichem Salz, Zucker, Essig, Öl und heißem Spargelwasser übergießen. 5-10 Minuten ziehen lassen. Vor dem Servieren mit fein geschnittenem Schnittlauch bestreuen.

**Für die Rahmgurken:**

1 Gurke  
1 Zitrone, Saft  
150 g Crème fraîche  
150 g Sauerrahm  
150 ml Sahne  
10 EL Tafelessig aus Branntwein, 5%  
Säure  
10 EL reines Rapsöl  
1 Bund Dill  
Zucker, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurke schälen und in hauchdünne Scheiben hobeln. Leicht salzen und einige Minuten ziehen lassen, anschließend die überschüssige Flüssigkeit abgießen.  
Crème fraîche, Sauerrahm und etwas Sahne glattrühren. Mit Zitronensaft, Essig, Öl, Zucker und Salz abschmecken.  
Dill fein hacken und unter die Creme rühren. Anschließend die Gurken unterheben und den Salat vor dem Servieren etwas ziehen lassen. Mit etwas Dill garnieren.

**Für die Garnitur:**

2-4 EL Wild-Preiselbeeren, aus dem  
Glas  
1 Zitrone, Frucht

Schnitzel mit Zitrone und Preiselbeeren garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.