

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 29. Juni 2026** ▪  
**Leibgericht mit Alexander Kumptner**



**Dirk Urschel**

**Wiener Schnitzel mit lauwarmem Kartoffelsalat und Erbsen**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Schnitzel:**

2 dünne Kalbsschnitzel à 150 g  
 3 Eier, Größe M  
 3 EL Sahne  
 150 g Butterschmalz  
 150 g Paniermehl  
 80 g Weizenmehl, Typ 405  
 1 TL Salz  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kalbsschnitzel dünn plattieren, idealerweise auf unter 0,5 cm  
 Eine Panierstraße aufstellen. Ei mit Sahne, Salz und Pfeffer verquirlen.  
 Schnitzel mehlieren, anschließend durch die Ei-Sahne-Masse und zuletzt  
 durch das Paniermehl ziehen.

Eine Pfanne mit reichlich Butterschmalz erhitzen. Schnitzel bei hoher  
 Temperatur etwa 2-3 Minuten pro Seite goldbraun ausbacken und auf  
 Küchenpapier abtropfen lassen.

**Für den Kartoffelsalat:**

400 g Drillinge  
 5 Radieschen  
 2 Schalotten  
 2 Knoblauchzehen  
 500 ml Gemüsefond  
 1 ½ EL Sherry  
 1 ½ EL weißer Balsamicoessig  
 2 TL süßer Senf  
 1 TL Honig  
 120 ml Olivenöl  
 ½ Bund Schnittlauch  
 3 Zweige glatte Petersilie  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 2 TL Meersalz  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wasser mit etwas Gemüsefond aufkochen. Kartoffeln mit Schale darin  
 garen. Schalotten und Knoblauch abziehen und hacken. Radieschen in  
 Scheiben schneiden. Schnittlauch ebenfalls hacken. Die gegarten  
 Kartoffeln ebenfalls in Scheiben schneiden.

Ein Dressing aus Knoblauch, Sherry, Balsamicoessig, Senf, Honig und  
 Olivenöl anrühren. Dressing über den warmen Salat geben und  
 vermengen. Mit dem warmem Gemüsefond vom Kochwasser der  
 Kartoffeln übergießen. Mit Muskatnuss, Meersalz und Pfeffer  
 abschmecken. Petersilie hacken und über den Salat geben.

**Für die Erbsen:**

150 g TK-Erbsen  
 1 Zwiebel  
 Butter, zum Anbraten  
 Gemüsefond, von oben  
 Salz, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, hacken und in Butter glasig anschwitzen. Erbsen  
 hinzugeben und mitschwenken. Mit Gemüsefond abschmecken. Mit Salz  
 würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.