

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 22. Juni 2026
Leibgericht mit Nelson Müller



Christian Müller

Wiener Schnitzel mit Liebstöckel-Hollandaise, weißem Spargel und Radieschen-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Wiener Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel à 120 g
2 Eier
250 g Butterschmalz
200 g Mehl
200 g Paniermehl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen.

Kalbsschnitzel zwischen Frischhaltefolie legen und mit dem Klopfer dünn ausklopfen. Anschließend mit Küchenrolle trocken tupfen und mit Salz sowie Pfeffer würzen. Eine Panierstraße aus Weizenmehl, verquirlten Eiern und Paniermehl aufstellen. Schnitzel zuerst in Mehl wenden, dann durch Ei ziehen und zuletzt locker in Paniermehl wenden. Die Panade nicht fest andrücken.

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Schnitzel schwimmend goldgelb ausbacken, dabei die Pfanne leicht bewegen. Auf Küchenrolle abtropfen lassen und bei Bedarf kurz mit Alufolie warmhalten.

Für den Spargel:

500 g weißer Spargel
½ Zitrone, Saft
½ Orange, Saft
1 EL Butter
Salz, aus der Mühle

Spargel schälen, unteres Drittel abschneiden. Salzen und mit Butter, etwas Zitronensaft und etwas Orangensaft in Alufolie einwickeln und im vorgeheizten Ofen bissfest garen.

Für die Liebstöckel-Hollandaise:

1 Schalotte
¼ Zitrone, Saft
½ Orange, Saft
4 Eier
250 g Butter
100 ml trockener Weißwein
1 Bund Liebstöckel
1 Lorbeerblatt
10 schwarze Pfefferkörner
10 Pimentkörner
Salz, aus der Mühle

Weißwein in einen Topf geben. Schalotte abziehen, halbieren und in den Weißwein geben. Lorbeer, Pfeffer und Piment hinzugeben, aufkochen und reduzieren lassen. Anschließend durch ein Sieb passieren und Weißwein auffangen.

Butter schmelzen. Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Eiweiß anderweitig verwenden. Eigelbe mit Zitronensaft und dem reduzierten Weißwein über einem Wasserbad mit dem Schneebesen cremig aufschlagen. Die geschmolzene Butter langsam einarbeiten. Fein geschnittenen Liebstöckel zugeben und mit Salz, Pfeffer sowie etwas Orangensaft abschmecken.

Für den Radieschen-Salat: Radieschen putzen und fein schneiden. Petersilie und Schnittlauch hacken. Aus Senf, Honig, Balsamicoessig, Olivenöl, Salz und Pfeffer ein Dressing rühren. Radieschen, Kräuter und gehackte Walnüsse damit vermengen.

- 1 Bund Radieschen
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 1 TL flüssiger Honig
- 2 EL heller Balsamicoessig
- 2 EL Olivenöl
- 10 Walnüsse
- 1 Bund glatte Petersilie
- ½ Bund Schnittlauch
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.