

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 21. September 2026**
Leibgericht mit Nelson Müller



Gerlinde Netrval

Wiener Schnitzel mit Petersil-Erdäpfeln, Gurkensalat und Preiselbeeren

Zutaten für zwei Personen

Für das Wiener Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel à ca. 150 g
 3 Eier
 Butterschmalz, zum Ausbacken
 100 g Semmelbrösel
 5 EL Mehl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kalbsschnitzel zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie etwa zwei bis drei Millimeter dünn klopfen und beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen. Eier in einem tiefen Teller verquirlen. Schnitzel zunächst im Mehl wenden, anschließend durch das Ei ziehen und zuletzt locker in den Semmelbröseln wenden. Die Brösel dabei nicht andrücken. Butterschmalz in einer großen Pfanne auf etwa 170 bis 180 °C erhitzen. Schnitzel darin schwimmend goldbraun ausbacken. Während des Ausbackens die Pfanne leicht schwenken, sodass die Panierung souffliert. Anschließend auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen und im Backofen warmhalten.

Für die Petersil-Erdäpfel:

400 g kleine, festkochende Kartoffeln
 50 g Butter
 ¼ Bund glatte Petersilie
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln waschen, schälen und in reichlich Salzwasser garen. Abgießen und kurz ausdampfen lassen.

Petersilie fein hacken.

Butter in einer Pfanne schmelzen, ca. 3 Esslöffel Petersilie zugeben und die Kartoffeln darin schwenken. Mit Salz abschmecken.

Für den Gurkensalat:

1 Salatgurke
 1 Knoblauchzehe
 3 EL Sauerrahm
 1 EL Weißweinessig
 ½ Bund Dill
 1 TL Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurke waschen und fein hobeln. Mit etwas Salz vermengen und etwa 10 Minuten Wasser ziehen lassen. Anschließend gut ausdrücken.

Knoblauch abziehen und fein hacken. Dill abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden.

Sauerrahm mit Essig, Zucker, Knoblauch und Dill verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Gurken unterheben.

Für die Preiselbeeren:

200 g TK-Preiselbeeren
 ½ Zitrone, Saft
 1 TL Butter
 1 EL roter Portwein
 100 g Zucker

Zucker mit 50 ml Wasser in einem kleinen Topf erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat. Preiselbeeren zufügen und 8-10 Minuten sanft köcheln lassen.

Zitronensaft und Portwein nach Belieben einrühren. Vom Herd ziehen und die Butter unterrühren.

Für die Garnitur:

½ Zitrone, ganze Frucht
 1 Zweig glatte Petersilie
 Salzflöcken, zum Bestreuen

Zitrone in Spalten schneiden. Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Gericht mit Zitronenspalte, Petersilie und Salzflöcken garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.