▪ Die Küchenschlacht – Menü am 16. November 2026 ▪ ChampionsWeek ▪ "Schnitzeljagd" mit Mario Kotaska



Georg Scheck

Zucchini-„Schnitzel“ à la Cordon bleu mit Zitronen-Parmesan-Spaghetti, pikantem Dip und Zucchini-Taler

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:
2 Eier
2 EL Olivenöl
2 EL Grappa
150 g Mehl
50 g Hartweizengrieß
1 Prise Kurkuma
8 g Salz

Einen Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Aus Mehl, Hartweizengrieß, Eiern, Olivenöl, Grappa, Kurkuma und Salz in einer Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig kneten. Ruhen lassen und Spaghetti herstellen. In sprudelndem, gesalzenem Wasser kurz gar kochen.

Für die Zucchini-„Schnitzel“:
1 große Zucchini
4 Scheiben Prosciutto Cotto
4 Scheiben Cheddar, herzhaft
2 Eier
10-20 g Parmesan
2 EL Sahne
4 EL Butterschmalz
8 EL Panko
6 EL Mehl
1 TL geschrotete Chipotle Chili
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zucchini längs in dünne, ca. 6 mm dicke Scheiben schneiden. Je zwei Scheiben übereinanderlegen, das ergibt zwei große Schnitzel. Scheiben gut mit Salz und Chili würzen.
Cheddar und Schinken zwischen zwei Zucchinischeiben legen und gut andrücken.
Eine Panierstraße vorbereiten: In eine Schüssel Mehl geben, in einer weiteren Schüssel Eier mit Sahne, Muskat, Salz und Pfeffer verquirlen und in eine dritte Schüssel Panko geben. Parmesan reiben und 2 Esslöffel unter das Panko heben. Zucchini in gleicher Reihenfolge panieren. Panade fest andrücken, damit sie beim Braten nicht abfällt. Pfanne mit reichlich Butterschmalz erhitzen. Schnitzel bei mittlerer Hitze 4-5 Minuten pro Seite goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Zitronen-Spaghetti:
100 g Kirschtomaten
1 Zitrone, Abrieb & Saft
40 g Parmesan
1 EL Butter
50 ml Weißwein
50 ml Gemüsefond
1–2 EL Nudelwasser, von oben
½ Bund glatte Petersilie
½ Bund Basilikum
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

In einer Pfanne Butter schmelzen. Zitrone heiß abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Parmesan reiben. Petersilie hacken. Petersilie, Zitronenabrieb und Zitronensaft in die Pfanne geben, mit Weißwein, Gemüsefond und Nudelwasser ablöschen, so dass die Sauce emulgiert. Parmesan einrühren und zu einer cremigen Zitronen-Parmesan-Sauce verarbeiten. Mit Kirschtomaten und Basilikum ergänzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den pikanten Dip:
10-20 g Parmesan
2 EL Butter
8 EL Sahne
4 EL Tomatenketchup
2 TL scharfe, rote Chilisauce

Sahne, Ketchup und Chilisauce vermischen. Parmesan reiben. In eine kleine runde Form füllen. 2 Esslöffel Parmesan und Butter in Flocken drüberstreuen und im Backofen bei 180 °C ca. 10 Minuten überbacken.

Für den Zucchini-Taler:
1 Zucchini
1 Prise Salz
1 Prise schwarzer Pfeffer

Zucchini in dünne Scheiben schneiden und salzen.

Anschließend in der Panierstraße der Zucchini-„Schnitzel“ panieren und goldgelb ausbraten.

Für die Garnitur:
½ Zucchini
1 Zitrone, Abrieb & Saft

Zucchini in kleine Würfel schneiden und in der Pfanne, in der zuvor die Zucchini-„Schnitzel“ gebraten wurden, ca. 5 Minuten braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zitrone heiß abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und Saft auspressen. Gericht mit etwas Zitronenabrieb und -saft garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.