

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 23. Oktober 2019** ▪
Tagesmotto „Österreichische Küche“ mit Alfons Schuhbeck



Fabienne Senn

**Wiener Schnitzel mit Erdäpfelsalat und
Eierschwammerln**

Zutaten für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 dünne Kalbsschnitzel, à 120 g
 2 Eier
 20 ml Vollrahm
 80 g doppelgriffiges Mehl
 200 g Paniermehl
 200 g Butterschmalz, zum Ausbacken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schnitzel waschen, trocken tupfen und in Folie eingewickelt auf ca. 4 mm klopfen. Eier und Rahm vermischen und Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen und etwas anfeuchten. Aus Mehl, der Eier-Rahm-Mischung und Semmelbröseln eine Panierstraße aufbauen und Schnitzel in genau der Reihenfolge panieren. Schnitzel auf beiden Seiten im Butterschmalz goldgelb ausbacken. Pfanne hin und her bewegen, sodass das Fett über die Schnitzel schwappt, denn die Panade soll sich wölben.

Für den Salat:

500 g festkochende Kartoffeln
 4 Radieschen
 1 Salatgurke
 400 ml Geflügelfond
 3 EL Rotweinessig
 2 EL Butter
 1 Zweig Petersilie
 1 Zweig Schnittlauch
 1 EL Senf
 2 TL Zucker
 Cayennepfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln im Salzwasser waschen, schälen und abkühlen lassen. Kartoffeln in 4-5 mm dicke Scheiben schneiden und gar kochen. Fond mit Essig erhitzen und mit Senf verrühren. Mit Cayennepfeffer und Zucker würzen. Eine Kartoffel dazugeben und mixen. Radieschen und Salatgurke waschen, trockentupfen und in Scheiben schneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und 1 EL grob hacken. Aus der Butter braune Butter machen und diese mit Petersilie unter den Salat heben. Über den Salat geben.

Für die Pfifferlinge:

100 g Pfifferlinge
 1 Zwiebel
 neutrales Öl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und in Würfel. Pfifferlinge putzen, zusammen mit Zwiebeln in Öl glasig andünsten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Nicolas Weber

Knusper-Backhendl mit zweierlei Dip und Erdäpfel-Vogelersalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Huhn:

1 ganze Hähnchenbrust
1 Tüte gesalzene Tortilla Chips
100 g Mehl
50 g Maismehl
2 Eier
1 EL Cayenne-Pfeffer
Sonnenblumenöl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sonnenblumenöl in einem Topf oder einer hochwandigen Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Hühnerbrust zerteilen und in kleine Dreiecke schneiden. Tortilla Chips grob zerkleinern und auch in einem flachen Teller bereitstellen. Ein Ei mit dem halben Mehl, halben Maismehl, Cayenne-Pfeffer, Salz und Pfeffer verrühren. Aus diesem Teig-Mix, der anderen Hälfte Mehl und Maismehl, Tortilla-Krümeln und dem anderen Ei eine Panierstraße aufbauen. Hühner-Dreiecke nacheinander in Mehl-Gemisch, Ei, Teig-Mix und zuletzt in den Tortilla Chips wenden. Knusprig ausbacken und auf einem Tropfgitter abtropfen lassen.

Für den Salat:

100 g Feldsalat
1 Kartoffel
20 g Pinienkerne
2 TL Balsamico
2 TL Senf
2 TL Weißweinessig
2 EL Olivenöl
1 EL Kürbiskernöl, zum Anbraten

Kartoffel schälen und fein würfeln, dann in einer Pfanne mit Kürbiskernöl bei mittlerer Hitze braten und gelegentlich schwenken. Pinienkerne leicht anrösten. Feldsalat waschen und trockenschleudern. Balsamico, Senf, Essig und Olivenöl vermengen und Feldsalat damit vermischen. Pinienkerne in den Salat geben und Kartoffeln über dem Salat verteilen.

Für die Salsa:

1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 grüne Chilischote
1 Paprika
1 Dose stückige Tomaten
2 Limetten
½ Bund Petersilie
3 EL Apfelessig
100 g Zucker
1 TL Cumin
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Paprika und Chili waschen, trocken tupfen, von Kernen und Scheidewänden befreien und fein hacken. Zwiebel, Paprika, Chili und Knoblauch nacheinander in eine kleine Pfanne mit Öl geben. Nach kurzem Andünsten Tomaten hinzugeben und aufkochen lassen. Limetten halbieren, auspressen und Saft auffangen. Zucker, Cumin, Essig und Limettensaft einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, ein bisschen köcheln lassen und dann vom Herd nehmen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Kurz vor dem Servieren Petersilie unterrühren.

Für den Jalapeno-Cheddar-Dip:

1 Glas eingelegte Jalapenos	Butter bei mittlerer Hitze in einem Topf schmelzen. Mehl unterrühren und köcheln lassen, bis die Masse eine goldbraune Färbung annimmt.
1 Knoblauchzehe	Langsam den Marillenschnaps und nach Bedarf die Milch hinzugeben und bei niedriger Hitze leicht köcheln lassen. Jalapenos klein hacken.
150 g Cheddar	Knoblauch abziehen und klein hacken. Jalapenos, Knoblauch,
1 EL Butter	Paprikapulver, Cayenne-Pfeffer und Senf zur Milch-Butter-Masse geben.
250 ml Milch	Käse reiben. Topf vom Herd nehmen, Käse beimengen und verrühren.
1 EL Mehl	Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4 cl Marillenschnaps	
2 EL Senf	
1 TL Paprikapulver	
1 TL Cayenne-Pfeffer	
Salz, aus der Mühle	
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle	

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Gerlind Sahn

Pikanter Palatschinke mit Frischkäse-Kräuter-Lachs-Füllung und Vogerlsalat

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

3 Eier
100 ml Wasser mit Kohlensäure
2 Zweige Dill
2 Zweige krause Petersilie
2 Zweige Schnittlauch
200 g Weizenmehl
Sonnenblumenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Den Dill, Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Mehl, Eier und Wasser glatrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Dill, Petersilie und Schnittlauch dazugeben und vermengen. Teig kurz ruhen lassen. Palatschinken in Öl dünn ausbacken und warmstellen.

Für die Füllung:

200 g Räucherlachs
200 g Frischkäse
50 ml Sahne
2 Zweige Dill
2 Zweige krause Petersilie
2 Zweige Schnittlauch
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Lachs in Scheiben schneiden. Dill, Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Frischkäse, Sahne, Dill, Petersilie, Schnittlauch, Salz und Pfeffer vermengen. Kräutercreme auf dem Palatschinken verstreichen, Lachsstreifen drauflegen und aufrollen.

Für den Salat:

100 g Feldsalat
1 Orange
50 g Kürbiskerne
1 EL Weinessig
4 EL Kürbiskernöl
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Feldsalat waschen und trocken schleudern. Orange halbieren, auspressen und Saft auffangen. Kürbiskerne in einer Pfanne kurz anrösten. Essig, Orangensaft, Öl, Salz, Pfeffer und Kürbiskerne vermengen und mit dem Salat vermischen.

Für die Garnitur:

2 Streifen Räucherlachs
1 EL Kürbiskernöl

Lachsroschen formen und Teller damit garnieren. Öl über den Teller träufeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Raphael Skerlan

Rindfleisch mit Semmelkren, Salzkartoffeln und Gemüse

Zutaten für zwei Personen

Für das Rindfleisch: Das Fleisch waschen und in ca. 1 cm dicke Schnitten schneiden. 10 Minuten vorm Servieren auch in die heiße Suppe einlegen.
350 g Schulterscherzel, vom Rind

Für das Gemüse: Zwiebel abziehen und halbieren. Knoblauch abziehen und in einem großen Topf mit Öl anrösten und im Anschluss mit Rinderfond ablöschen. Lorbeerblätter abzupfen. Liebstöckel und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und im Ganzen zum Aromatisieren zusammen mit den Lorbeerblättern, Pfefferkörnern und Wacholderbeeren in den Topf geben. Große Zweige evtl. brechen. Sellerie, Karotten und Peterswurze schälen, von Enden befreien und in Quader schneiden. Bis auf die violetten Karotten-Enden alle Randstücke in den Topf geben und die Suppe bei mittlerer Hitze ziehen lassen. Die Gemüse-Quader in Streifen und dann in gleichmäßige Würfel schneiden. In einem kleinen Topf etwas von der Brühe eingießen und die Gemüsegewürfel darin andünsten. Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und für den Semmelkren beiseite stellen.

1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Knollensellerie
1 Peterswurze
1 violette Karotte
1 weiße Karotte
1 gelbe Karotte
1 orange Karotte
1 L Rinderfond
3 Zweige Petersilie
2 Zweige Liebstöckel
2 Lorbeerblätter
2 getrocknete Wacholderbeeren
3 Pfefferkörner
Maiskeim-/Rapsöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Semmelkren: Brotwürfel in einen Topf geben und einige davon im Mixer zu Semmelbrösel mahlen. Etwas Suppe von oben durch ein Sieb geben und die Brotwürfel damit aufgießen. Sahne einrühren. Meerrettich schälen, reiben und unter die Brot-Masse geben. Muskatnuss reiben und eine Msp. auffangen. Gerieben Brotwürfel auch in den Topf geben und alles zusammen mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss abschmecken.

120 g Brotwürfel
125 ml Sahne
Übrige Suppe (von oben)
½ Meerrettich-Wurzel
1 Muskatnuss
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Salzkartoffeln: Kartoffeln schälen und im Topf mit ausreichend Salzwasser garen.

300 g festkochende Kartoffeln
Salz, aus der Mühle

Für die Garnitur: Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Rinderscheiben mit Salzkartoffeln und dem Wurzelwerk anrichten, etwas Suppe eingießen und mit Schnittlauch garnieren. Meerrettich schälen und reiben. Kren in einer separaten Schüssel anrichten und mit Meerrettich bestreuen.

½ Meerrettich-Wurzel
1 Zweig Schnittlauch

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.