

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 11. September 2023 ▪
Leibgerichte mit Mario Kotaska



Lara Herziger

Putenschnitzel mit Senf-Sahnesauce und Kartoffelsalat

Zutaten für zwei Personen

- Für das Putenschnitzel:** Die Schnitzel zwischen zwei Klarsichtfolien plattklopfen, mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Eine Panierstraße aus Mehl, verquirlten Eiern mit Milch und Semmelbrösel aufstellen und nacheinander darin wälzen. In einer Pfanne in Butterschmalz goldbraun braten.
- 2 Putenschnitzel, à 120 g
 - 3 Eier
 - 200 ml Milch
 - 100 g Mehl
 - 100 g Semmelbrösel
 - 200 g Butterschmalz
 - Paprikapulver, zum Würzen
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für den Kartoffelsalat:** Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. In Salzwasser kochen. Ei in einen hohen Becher geben, mit dem Stabmixer mixen und mit 1 EL Essig, Salz und Pfeffer abschmecken. Mittelscharfen Senf, einen Spritzer ausgepressten Zitronensaft, Butter und Pflanzenöl ebenfalls dazugeben und zu einer Mayonnaise mixen.
- 400 g mehligkochende Kartoffeln
 - 1 Lauchzwiebel
 - 2 Gewürzgurken
 - ½ Zitrone, davon Saft
 - 1 Ei
 - 2 EL saure Sahne
 - 20 g Butter
 - 1 EL mittelscharfer Senf
 - 2 EL Essig
 - 2 Zweige Petersilie
 - 100 ml Pflanzenöl
 - 2 EL Olivenöl
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Lauchzwiebel kleinhacken, Gewürzgurken und 2 EL Petersilie fein hacken. Mit 1 EL Essig, Olivenöl, saure Sahne und hergestellter Mayonnaise vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Kartoffelwürfeln vermengen und den Kartoffelsalat kühl stellen.
- Für die Sauce:** Butter schmelzen, Mehl hinzufügen und goldbraun anschwitzen. Fond langsam hinzufügen und zum Kochen bringen. Sahne, Senf, Salz und Pfeffer hinzufügen. Sauce eindicken lassen. Petersilie hacken und hinzugeben.
- 250 ml Geflügelfond
 - 120 ml Sahne
 - 4 EL Butter
 - 1 EL Senf
 - 2 EL Mehl
 - 1 Zweig Petersilie
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.