

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 25. Mai 2021** ▪
Leibgericht mit Mario Kotaska



Stefan Grabler

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Kartoffel-Gurken-Salat und Vogelsalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Schnitzel:

4 Kalbsschnitzel aus dem Kalbsrücken,
 á 70 g
 2 Eier
 50 g Mehl (griffig)
 120 g Semmelbrösel
 150 g Butterschmalz, zum Ausbacken
 150 g Rapsöl, zum Ausbacken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kalbsschnitzel vom Fettrand befreien und dünn ausklopfen. Mit Salz würzen und jedes Schnitzel mit ein wenig Wasser (aus einer Wassersprühflasche) besprühen.

Schnitzel zuerst in Mehl, dann in verquirltem Ei und zuletzt in gut gesalzenen Semmelbrösel panieren.

Butterschmalz mit dem Rapsöl in einer Pfanne mit hohem Rand langsam heiß werden lassen. Wenn das Fett (ca. Stufe 7-8 von insgesamt 10) die richtige Temperatur erreicht hat, die frisch panierten Schnitzel ca. 2 Minuten jede Seite darin goldbraun backen. Auf einem Küchentrepp abtropfen lassen und servieren.

Für den Kartoffel-Gurken-Salat:

150 g festkochende Kartoffeln
 100 g Salatgurke
 1 Schalotte
 1 Ei (Eigelb)
 Etwas Senf
 100 ml Gemüsefond
 1 Schuss Rapsöl
 Kürbiskernöl, zum Abschmecken
 Apfelessig, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Topf mit reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und Kartoffeln darin ca. 20 Minuten kochen. Im heißen Zustand schälen und in dünne Scheiben schneiden. Schalotte abziehen, klein schneiden und Fond erhitzen. Kartoffeln mit heißem Fond und den Schalotten vermischen und durchziehen lassen.

Gurke schälen, von Enden befreien, halbieren, das Gehäuse entfernen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Gurke zu den Kartoffeln geben. Ei trennen und Eigelb auffangen. Aus Senf, Rapsöl, Salz und Eigelb eine würzige Marinade herstellen und zum Salat geben. Salat mit Kürbiskernöl, Apfelessig, Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Für den Vogelsalat:

50 g Feldsalat
 1 Zitrone
 Etwas Kürbiskernöl
 Apfelessig, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Feldsalat gründlich waschen, evtl. von Wurzelresten befreien und abtropfen lassen. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Aus Kürbiskernöl, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und evtl. Apfelessig ein Dressing herstellen und den Salat damit anmachen, abschmecken und servieren.

Für die Garnitur:

1 Anchovifilet
 30 g Preiselbeermarmelade
 1 Zitrone

Zitrone waschen, trockentupfen und eine Scheibe Zitrone abschneiden. Das Gericht mit Anchovis, einer Zitronen-Scheibe garnieren und die Preiselbeeren an die Seite geben und mit servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.