

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 02. Mai 2022 ▪
Leibgericht mit Nelson Müller



Florian Berwing

**Kalbsschnitzel mit Kartoffelwürfeln, Wildpreiselbeeren
und Römersalat mit Crème-fraîche-Dressing**

Zutaten für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel, à ca. 120 g, aus der
Oberschale
2 Eier, Kl. M
2 EL Sahne
100 g Butterschmalz
50 g Mehl
150 g Pankomehl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schnitzel nacheinander zwischen Klarsichtfolie dünn plattieren. Eier und Sahne in einer Schüssel verquirlen. Mehl und Panko auf je einen tiefen Teller geben. Schnitzel rundherum mit Salz und Pfeffer würzen, nacheinander kurz in Mehl wenden und das überschüssige Mehl abklopfen. Schnitzel durch die Eiersahne ziehen und im Panko wenden, Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin portionsweise auf jeder Seite ca. 3 Minuten goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Kartoffeln:

400 g festkochende Kartoffeln
1 Zwiebel
2 Lorbeerblätter
3 Zweige Petersilie
½ TL edelsüßes Paprikapulver
30 g Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen, waschen und trocken tupfen. Zwiebel abziehen und fein würfeln. 10 g Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten. Kartoffeln abgießend, in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. 20 g Butterschmalz in derselben Pfanne erhitzen, Kartoffelwürfel darin bei mittlerer Hitze in ca. 20 Minuten goldgelb braten, dabei ab und zu umrühren. Lorbeer nach 10 Minuten zugeben. Petersilienblätter abzupfen und fein hacken. Mit den Zwiebeln zu den Bratkartoffeln geben und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Für den Salat:

2 kleine Römersalatherzen
1 Zitrone, davon Saft
3 EL Crème fraîche
5 EL Milch
2 EL Weißweinessig
1 Prise Zucker
4 Stiele Dill
½ Bund Schnittlauch
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Römersalat putzen, waschen und klein schneiden. Zitrone auspressen. Crème fraîche mit Milch, 1 EL Zitronensaft und Essig verrühren und mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Dillspitzen abzupfen, mit dem Schnittlauch fein schneiden, unter das Dressing mischen und Salat damit marinieren.

Für die Garnitur:

2 EL Wildpreiselbeeren, aus dem Glas
1 Zitrone

Zitrone vierteln. Zitrone und Preiselbeeren als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.