

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 23. Mai 2022 ▪
Leibgericht mit Mario Kotaska



Dieter Groß

Putenschnitzel mit Bratkartoffeln und Gurkensalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 Putenschnitzel
1 Ei
80 g Semmelbrösel
80 g Mehl
Sonnenblumenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schnitzel waschen, trockentupfen und zwischen zwei Klarsichtfolien plattklopfen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen.

Aus Mehl, verquirltem Ei und Semmelbröseln eine Panierstraße bereitstellen. Schnitzel zunächst in Mehl, dann im Ei und in den Bröseln panieren.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel von jeder Seite max. 3 Minuten goldgelb ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für die Bratkartoffeln:

600 g festkochende Kartoffeln
1 Zwiebel
Sonnenblumenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und fein hacken.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Kartoffeln und Zwiebeln hineingeben und langsam und gleichmäßig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Gurkensalat:

½ Salatgurke
1 TL Dijon-Senf
1 EL Rotweinessig
3 EL Sonnenblumenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurke schälen und in Scheiben schneiden. Senf, Essig, Öl, Salz und Pfeffer verrühren und die Gurkenscheiben damit anmachen.

Für die Garnitur:

1 Zitrone

Zitrone in Scheiben schneiden und als Garnitur für das Putenschnitzel verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.