

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 05. September 2022** ▪
Leibgericht mit Cornelia Poletto



Stefan Kirschner

**Paniertes Kalbsschnitzel mit Pilzrahmsauce und
gebratenen Kartoffelwürfeln**

Zutaten für zwei Personen

- Für das Kalbsschnitzel:** Die Schnitzel waschen und trockentupfen. Anschließend klopfen. Eier aufschlagen. Anschließend eine Panierstraße aus den Eiern, Sahne, Mehl und Pankomehl bilden. Mit Chilipulver, Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und das Schnitzel darin goldgelb ausbacken.
- 2 Kalbsschnitzel à 150 g
 - 2 Eier
 - 200 ml Sahne
 - Mehl, zum Panieren
 - Pankomehl, zum Panieren
 - Butterschmalz, zum Anbraten
 - Chilipulver, zum Würzen
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Kartoffelwürfel:** Kartoffeln waschen, trockentupfen und würfeln. Schalotte abziehen und fein hacken. Kartoffeln in einer Pfanne mit Speck und Schalotten anbraten. Mit Salz würzen.
- 4 Kartoffeln
 - 1 Schalotte
 - 50 g Schinkenspeck
 - Salz, aus der Mühle
- Für die Pilzrahmsauce:** Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Anschließend in einer Pfanne mit Öl anbraten. Mit Gemüsefond ablöschen, mit Sahne auffüllen und einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 100 g braune Champignons
 - 200 ml Gemüsefond
 - 200 ml Sahne
 - Neutrales Öl, zum Anbraten
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.