

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 07. November 2022 ▪  
ChampionsWeek ▪ "Geschnetzeltes" mit Alexander Kumptner



Cornelia Eberwein

**Kalbsleber-Gschnetzeltes mit Cognacsauce im Mandarinkürbis mit Bouillon-Kartoffeln, Apfel und Röstzwiebeln**

Zutaten für zwei Personen

**Für den Mandarinkürbis:**

2 kleine Mandarinkürbisse  
2 EL Butter  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kürbisse auf einem Backblech für 20 Minuten in den Backofen geben und garen. Mit einem Schaschlik Spieß prüfen, ob der Kürbis gar ist. Aus dem Ofen nehmen, einen Deckel abschneiden und den Kürbis aushöhlen. Butter schmelzen, Salz, Pfeffer und etwas geriebene Muskatnuss dazugeben und die Kürbisse von innen damit auspinseln.

**Für das Geschnetzelte:**

300 g küchenfertige Kalbsleber  
1 säuerlicher Apfel  
2 Zwiebeln  
150 ml Cognac  
400 ml Kalbsfond  
5-6 frische Salbeiblätter  
2 Zweige Thymian  
1 Bund krause Petersilie  
1 EL Speisestärke  
2 EL Tomatenmark  
2 EL neutrales Öl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eine Zwiebel abziehen, würfeln, in Öl anbraten, Tomatenmark dazugeben und leicht anrösten. Mit Cognac ablöschen und einreduzieren. Thymian dazugeben, mit Kalbsfond auffüllen und köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Speisestärke mit etwas Wasser glattrühren, die Sauce damit binden. Sauce durch ein Sieb passieren.

Leber putzen und in feine Streifen schneiden. Andere Zwiebel abziehen, in feine Streifen schneiden, Salbei klein schneiden. ½ Apfel würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln mit Salbei und Apfelwürfeln kurz andünsten, Leberstreifen dazugeben und kurz scharf anbraten. In die fertige Sauce geben, evtl. nachwürzen. Kleingeschnittene Petersilie unterrühren.

**Für die Bouillon-Kartoffeln:**

4 mittelgroße, festkochende Kartoffeln  
500 ml Rinderfond  
1 Zweig Thymian  
2 EL neutrales Öl  
2 EL Butter  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden und daraus Kreise ausstechen. Öl in einem Topf erhitzen, die Kartoffelscheiben mit der runden Fläche hineingeben und gut anrösten, wenden und mit der zweiten Seite genauso verfahren. Soviel Fond in den Topf geben, dass die Kartoffeln nicht bedeckt sind. Butter und Thymian dazugeben, aufkochen und Kartoffeln garen. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für den Apfel:**

1 säuerlicher Apfel  
1 EL Butter

Apfel schälen und mit einem Kugelausstecher Kugeln ausstechen. Butter in einer Pfanne schmelzen, Äpfel dazugeben und leicht farbig anrösten.

**Für die Röstzwiebeln:**

2 Zwiebeln  
1 EL Mehl  
250 ml Pflanzenöl  
Salz, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen, in feine Ringe hobeln, salzen und mehlieren. In einem Topf das Öl erhitzen und die Zwiebelringe darin knusprig ausbacken.

Das Geschnetzelte in den Kürbis geben, mit den Zwiebeln dekorieren und zusammen mit Kartoffeln und Äpfeln auf Tellern anrichten und servieren.