

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



Kerstin Schmalzl-Greis

Kalbsgeschnetzeltes mit Weißweinsauce, Nuss-Basmati, geblähten Perlzwiebeln und Spitzkohl-Apfel-Walnuss-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für das Geschnetzelte:

300 g Kalbfleisch aus der Nuss
1 Zwiebel
10 g Mehl
100 ml Riesling
100 ml Sahne
½ Bund glatte Petersilie
25 g Butterschmalz
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen und klein würfeln. Kalbfleisch quer zur Faser in dünne Streifen schneiden. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Fleisch in kleinen Portionen von allen Seiten scharf anbraten, Mehl darüber streuen und kurz anrösten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.

Zwiebelwürfel in der gleichen Pfanne anbraten. Mit Riesling ablöschen und aufkochen lassen. Eine Zeit lang kochen lassen, bis der Alkohol verdampft ist. Sahne dazugeben und verrühren. Bis zur gewünschten Sämigkeit einkochen lassen. Fleisch wieder dazu und noch drei Minuten leicht köcheln lassen. Mit Gewürzen abschmecken. Petersilie abbrausen, trocken wedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Petersilie unter das Geschnetzelte rühren.

Für den Nuss-Basmati:

125 g Basmati-Reis
½ Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 EL Pinienkerne
2 EL gehäutete Mandeln
2 EL naturbelassene Pistazienkerne
1 EL Butterschmalz
Salz, aus der Mühle

Reis in ein Sieb schütten und unter fließendem Wasser so lange waschen, bis das ablaufende Wasser klar ist. Reis abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Pinienkerne, Mandeln und Pistazien grob hacken. Butterschmalz in einem Topf schmelzen, Zwiebeln, Knoblauch und Nüsse leicht anbraten.

Reis dazugeben und gut umrühren. ½ Liter Wasser dazu schütten und salzen. Reis bei schwacher Hitze mit Deckel 15 Minuten quellen lassen.

Für den Salat:

¼ Spitzkohl
1 roter Apfel
6 Walnüsse
1 EL Rapsöl
½ EL weißer Balsamico
½ EL Limettensaft
½ EL Honig
½ TL Dijonsenf
2 EL Magerjoghurt
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Strunk aus dem Spitzkohl entfernen und Spitzkohl in feine Streifen schneiden. Apfel vierteln, Kerngehäuse entfernen und in feine Scheiben schneiden. Walnüsse in einer Pfanne anrösten und zur Seite stellen. Die restlichen Zutaten für das Dressing miteinander verrühren und über den Salat geben.

Für die Perlzwiebeln:

50 g Perlzwiebeln, aus dem Glas

Perlzwiebeln halbieren, mit einem Küchenpapier gut abtrocknen und die Schnittflächen abflämmen.

Für die Garnitur:

Gartenkresse

Kresse abzupfen und Gericht damit garnieren.
Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.