

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 09. September 2024** ▪  
ChampionsWeek ▪ **"Schnitzeljagd" mit Björn Freitag**



**Matthias Kalthoff**

**Schnitzelchen vom Maishähnchen mit Kartoffelsalat und Brombeer-Ketchup**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Fleisch:**

2 Schnitzel vom Maishähnchen  
1 Zitrone, Abrieb  
1 Limette, Abrieb  
2 Eier  
250 ml Buttermilch  
100 g Butterschmalz  
½ Bund Petersilie  
½ Bund Koriander  
4 Zweige Thymian  
100 g Pankobrösel  
30 g Semmelbrösel  
100 g Mehl  
25 g Stärke  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schnitzel waschen, trockentupfen und in breite Streifen schneiden. Petersilie, Koriander und Thymian hacken. Zitrone und Limette heiß abspülen und die Schale abreiben. Buttermilch, Kräuter, Abrieb von Zitrone und Limette, Salz und Pfeffer verrühren und das Fleisch 5-10 Minuten darin einlegen.

Mehl mit Stärke und 1 TL Salz vermengen. Eier verquirlen. Pankobrösel mit Semmelbrösel und Salz vermengen. Aus der Mehl-Stärke-Mischung, den verquirlten Eier und den Bröseln eine Panierstraße bereitstellen. Die eingelegten Schnitzel zunächst in Mehl, dann im Ei und schließlich in den Bröseln panieren.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Schnitzel in der Pfanne von jeder Seite etwa 2 Minuten goldgelb frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

**Für den Kartoffelsalat:**

500 g vorwiegend festkochende  
Kartoffeln  
2 Radieschen  
1 säuerlicher Apfel  
6 mittelgroße Gewürzgurken + 50 ml  
Gurkenflüssigkeit  
1 große Zwiebel  
½ Bund Frühlingszwiebeln  
2 TL mittelscharfer Senf  
25 ml Weißweinessig  
½ Bund glatte Petersilie  
1,5 TL Zucker  
50 ml Sonnenblumenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und mit Salz garkochen. Abgießen, abschrecken und etwas abkühlen lassen.

Zwiebel abziehen und sehr fein hacken. Gurkenflüssigkeit, Senf, Weißweinessig, Zucker, Öl, etwas Salz, ordentlich Pfeffer sowie die fein gehackte Zwiebel vermengen.

Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Stücke schneiden. Gewürzgurken in Scheiben schneiden, ebenso die lauwarmen Kartoffeln.

Kartoffeln, Gewürzgurken, Apfel und Vinaigrette in eine große Schüssel geben und vorsichtig vermengen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Kurz vor dem Servieren die Frühlingszwiebeln putzen, in kleine Röllchen schneiden und unter den Salat heben. Mit Radieschen und Petersilie garnieren.

**Für den Ketchup:**

250 g Brombeeren  
400 g gehackte Tomaten, aus der Dose  
1 rote Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
4 Zweige Thymian  
2 EL Aceto balsamico bianco  
2 EL Rohrzucker  
1 EL Olivenöl  
½ TL Salz  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
150 ml Wasser

Zwiebel und Knoblauch abziehen und in Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel, Knoblauch, Brombeeren und Tomaten ca. 5 Minuten anschwitzen. Zucker zugeben. 150 ml Wasser, Thymian und Salz begeben und unter Rühren aufkochen lassen. Hitze reduzieren, ca. 20-25 Minuten köcheln, bis die Masse dickflüssig ist. Masse pürieren und durch ein Sieb streichen. Aceto balsamico bianco daruntermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Garnitur:**

1 Zitrone, Scheiben

Zitrone in Scheiben schneiden und diese als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.