

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



Patrick Decker

**Kalbs-Cordon-bleu mit Münsterkäse und Kochschinken,
Cranberry-Portweinreduktion und Rösti-Torte**

Zutaten für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel, dünn geschnitten
½ Münsterkäse
2 Scheiben Kochschinken
1-2 Eier
Butterschmalz, zum Braten
6 EL Mehl
6 EL Semmelbrösel
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Kalbsschnitzel zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie legen und vorsichtig plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Käse in Scheiben schneiden. Je eine Scheibe Münsterkäse und eine Scheibe Schinken auf ein Schnitzel legen, dann das Schnitzel zusammenklappen und die Ränder gut andrücken.

Die gefüllten Schnitzel erst in Mehl wenden, dann durch verquirltes Ei ziehen und schließlich in Semmelbröseln panieren.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Cordon bleus bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun braten. Bis zum Servieren im Ofen ziehen lassen.

Für die Reduktion:

100 g TK-Cranberries
200 ml Portwein
100 ml Rotwein
1 EL Balsamicoessig
1 EL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Portwein und Rotwein in einem kleinen Topf aufkochen lassen.

Cranberries, Zucker und Balsamicoessig hinzufügen.

Bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Sauce auf etwa die Hälfte reduziert ist und eine sirupartige Konsistenz hat.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Rösti-Torte:

200 g vorwiegend festkochende
Kartoffeln
200 g mehlig kochende Kartoffeln
1 Ei
50 g Butter + Butter, zum Braten
¼ Bund Schnittlauch
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Mehligkochende Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in Salzwasser garen. Abgießen und mit Butter zu einem festen Püree verarbeiten. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch fein schneiden und unterheben.

Vorwiegend festkochende Kartoffeln schälen und grob reiben. In ein sauberes Geschirrtuch geben und die Flüssigkeit gut ausdrücken. Ei trennen. Kartoffelraspel mit Eigelb vermengen, dann mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Die Kartoffelmischung als Rösti hineingeben und gleichmäßig verteilen, leicht andrücken. Bei mittlerer Hitze ca. 10-15 Minuten braten, bis die Unterseite goldbraun ist. Mit Hilfe eines Tellers wenden und die andere Seite ebenfalls goldbraun braten. Vier kleine Taler ausstechen und mit dem Püree eine Art Torte oder Türmchen schichten.

Für die Garnitur:

Einige Halme Schnittlauch

Mit Schnittlauch garnieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.