

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



Eric-Noah Langenfeld

Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Feldsalat und Preiselbeer-Mayonnaise

Zutaten für zwei Personen

Für das Schnitzel:

1 Kalbsrücken à 300 g
2 Eier
Butterschmalz, zum Braten
200 g Paniermehl
200 g Mehl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Kalbsrücken in dünne Scheiben schneiden und leicht plattieren.

Eine Panierstraße bereitstellen. Dafür Mehl in einen Teller, verquirlte Eier in einen anderen Teller und Paniermehl in einen dritten Teller geben.

Schnitzel salzen und pfeffern, mit Wasser besprühen, dann nacheinander in Mehl, Ei und Paniermehl wenden.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel goldbraun ausbacken. Dabei die Schnitzel regelmäßig mit heißem Butterschmalz übergießen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und warm halten.

Für den Kartoffel-Feldsalat:

6 festkochende Kartoffeln von verschiedenen bunte Sorten bitte wie Rote Emmalie, Blaue St. Galler, Bamberger Hörnla, Valery, Goldmarie
100 g Mikrofeldsalat
1 Stück Pancetta
2 Schalotten
100 ml Geflügelfond
50 ml Weißweinessig
1 Bund glatte Petersilie
2 EL Kürbiskernöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln mit einem Kugelausstecher ausstechen und in Salzwasser garen. Abkühlen lassen.

Pancetta würfeln und in einer Pfanne knusprig braten. Aus dem Fett nehmen.

Schalotten abziehen, fein würfeln und kurz in der Pfanne mit dem Pancetta-Fett anschwitzen.

Geflügelfond und Weißweinessig hinzufügen, kurz aufkochen lassen und über die Kartoffeln geben.

Petersilie fein hacken und zusammen mit dem Feldsalat und dem Kürbiskernöl unter die Kartoffeln mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Mayonnaise:

1 Zitrone, Saft
2 Eier
2 EL Preiselbeermarmelade
1 TL mittelscharfer Senf
300 ml Sonnenblumenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitronensaft auspressen. Eier, Senf und Zitronensaft in einen hohen Becher geben und mit einem Stabmixer verrühren.

Sonnenblumenöl in einem dünnen Strahl langsam einfließen lassen und dabei weiter mixen, bis eine dicke Mayonnaise entsteht.

Preiselbeermarmelade unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

1 Zitrone, Scheiben

Zitrone in Scheiben schneiden und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Christina Fink

Orientalisches Hähnchen-Schnitzel mit Dattel-Minz-Couscous und Auberginen-Creme

Zutaten für zwei Personen

Für die Schnitzel:

2 Hähnchenbrüste
1-2 Eier
1 TL Harissapaste
1 TL Ras el-Hanout
1 EL hellen Sesam
ca. 50 g Pankobrösel
100 g Mehl
Neutrales Öl, zum Braten

Das Fleisch in der Mitte teilen und ein wenig plattieren. Jeweils Hälfte mit Harissapaste einreiben und die andere mit Ras el-Hanout.

Eine Panierstraße bereitstellen. Dafür das Mehl in einen Teller geben, das Ei in einem zweiten verquirlen und auf einem dritten Teller Pankobrösel und Sesam mischen.

Schnitzel dann erst im Mehl wenden und gut abklopfen, dann im Ei und zuletzt in der Panko-Sesam-Mischung.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Schnitzel ausbraten bis sie goldbraun sind.

Für die Auberginen-Creme:

1 Aubergine
½ Knoblauchzehe
1 Ei
1 TL mittelscharfer Senf
200 ml Sonnenblumenöl
3 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Aubergine in Scheiben schneiden und mit dem Olivenöl bepinseln, dann in einer Pfanne braten bis sie weich sind.

Knoblauch abziehen. Knoblauch, Ei, senf und Salz in ein schmales Gefäß geben und mixen. Dann das Sonnenblumenöl langsam dazu geben bis eine feste Mayonnaise entstanden ist.

Das Innere der Auberginen auslösen, fein schneiden und mit 1-2 Esslöffel von der Mayonnaise vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Couscous:

100 g Couscous
3 getrocknete Königs-Datteln
2 Orangen, Saft
30 g Mandeln, mit Schale
10 Blätter Minze
½ TL gemahlener Kreuzkümmel
5 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Orangen auspressen und Saft auffangen. 100 ml Wasser zum Kochen bringen. Couscous mit etwas Salz und Kreuzkümmel vermischen, dann mit dem Orangensaft und Wasser übergießen und zugedeckt quellen lassen.

Datteln und Minze klein schneiden.

Mandeln grob hacken und mit 1 Esslöffel Olivenöl anbraten.

Sobald der Couscous gar ist, alles vermischen und mit dem restlichen Olivenöl und Salz abschmecken.

Für die Garnitur:

1 EL Granatapfelkerne
1 Frühlingszwiebel
1-2 Zweige Minze
Olivenöl, zum Mixen

Frühlingszwiebel in Ringe schneiden und mit den Granatapfelkernen auf der Auberginen-Creme verteilen.

Minzblätter abzupfen und mit Olivenöl zu einem Öl mixen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Jan-Timo Bender

Frankfurter Schweine-Schnitzel mit Grieß Soß, Bratkartoffeln und hessischem Salat

Zutaten für zwei Personen

Für das Frankfurter Schnitzel:

2 Schweineschnitzel aus der
Oberschale à 120 g
2 Eier
500 g Butterschmalz
50 g Mehl
100 g Semmelbrösel
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schnitzel waschen, trockentupfen und zwischen zwei Klarsichtfolien plattklopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine Panierstraße bereitstellen. Dafür das Mehl in einen Teller geben, das Ei in einem zweiten verquirlen und auf einen dritten Teller die Semmelbrösel geben. Schnitzel zunächst in Mehl, dann im Ei und in den Bröseln panieren.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Schnitzel in der Pfanne von jeder Seite etwa 1 ½ Minuten goldgelb frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für den Salat:

2 Taler Harzer Roller, ohne Kümmel
und nicht zu frisch
1 grüner Apfel
½ Salatgurke
5-6 Radieschen
1 Zitrone, Saft
100 ml Sahne
2 TL Apfelessig
1 TL Birnensenf
2 Zweige Minze
2 Zweige glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Harzer Roller, Apfel, Gurke und Radieschen in feine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Dressing aus 2 TL Zitronensaft, Sahne, Apfelessig, Birnensenf und gehackten Kräutern mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Dressing zum Salat geben.

Für die Bratkartoffeln:

600 g festkochende Kartoffeln
1 Zwiebel
Butterschmalz, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und kurz in kaltes Wasser legen, damit die Stärke austreten kann. Dann die Kartoffelscheiben in eine Pfanne legen, mit Wasser auffüllen, sodass die Scheiben knapp bedeckt sind, dann die Pfanne erhitzen. Sobald das Wasser vollständig verdampft ist, Butterschmalz zugeben und Kartoffelscheiben knusprig braten.

Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln zu den Kartoffeln geben und mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die grüne Sauce:

1 großes Bund gemischte Kräuter für
Frankfurter Sauce
1 Zitrone, Saft
200 g Schmand
200 g saure Sahne
200 g Naturjoghurt, 3,8 % Fett
1-2 TL scharfer Senf
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kräuter gut abbrausen und trockenwedeln. Kräuter, Zitronensaft, Schmand, saure Sahne, Joghurt, Senf, Zucker, Salz und Pfeffer in einen Mixer geben und alles zu einer sämigen und grünen Sauce durchmischen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



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.



Cornelia Hadler

Puten-Cordon-bleu mit Spinat-Bergkäse-Füllung und Kürbiskern-Panierung und Käferbohnenalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

- 2 Putenschnitzel
- 250 g Spinat
- 1 Knoblauchzehe
- 4 Scheiben steirischer Bergkäse
- 1 Ei
- 100 ml Sahne
- Butterschmalz, zum Braten
- 10 EL Kürbiskerne
- Mehl, zum Mehlieren
- 10 EL Semmelbrösel
- 2 EL Olivenöl
- Rapsöl, zum Ausbacken
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen.

Spinat abbrausen, trockenschleudern und die Stängel abzupfen. Knoblauch abziehen und fein schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, den Knoblauch darin andünsten, Spinat dazugeben und ebenfalls mit andünsten, bis er weich ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Kürbiskerne in einen Multizerkleinerer geben und grob zerkleinern, dann mit den Semmelbröseln vermischen.

Ei und Sahne miteinander verrühren.

Putenschnitzel plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Spinat und Bergkäse darauf verteilen und das Cordon bleu mithilfe von Zahnstochern verschließen.

Eine Panierstraße aus Mehl, Ei-Sahne-Mischung und Kürbiskernbröseln bereitstellen. Cordon bleu erst im Mehl wenden, dann durch die Ei-Sahne-Mischung ziehen und zum Schluss mit Kürbiskernbröseln panieren.

Rapsöl und Butterschmalz in der Pfanne oder einem hohen Topf erhitzen und Cordon bleu goldbraun darin ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zahnstocher entfernen. Bis zum Servieren im Ofen ziehen lassen.

Für den Salat:

- 400 g vorgegarte Käferbohnen, aus der Dose
- 1 rote Spitzpaprika
- 100 g Feldsalat
- 1 rote Zwiebel
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 4-5 EL Kürbiskernöl
- 2-3 EL Apfelessig
- 1 EL Honig
- 1 Bund Schnittlauch
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Bohnen abseihen und kurz abwaschen. Feldsalat waschen und trockenschleudern.

Senf und Kürbiskernöl verrühren, Apfelessig, Honig und Salz und Pfeffer dazugeben und nochmals gut verrühren. Bei Bedarf etwas kaltes Wasser unterrühren. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und dazugeben. Zwiebel abziehen. Paprika von Scheidewänden und Kernen befreien. Zwiebel und Paprika fein würfeln und ebenfalls dazugeben. Bohnen unterheben und Salat gut ziehen lassen. Zum Schluss den Feldsalat dazugeben.

Für die Garnitur:

- 4 Kapuzinerkresseblüten

Kapuzinerkresseblüten als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



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