

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 16. September 2024 ▪  
Leibgericht mit Mario Kotaska



Waltraud Schumann

**Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Gurken-Radieschen-Salat**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Bratkartoffeln:**

500 g festkochende Kartoffeln  
150 g durchwachsener Speck  
2 Schalotten  
1 Knoblauchzehe  
1 EL Butter  
2 Zweige glatte Petersilie  
1 TL geräuchertes Paprikapulver  
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen, waschen und in Scheiben schneiden. In kochendem Salzwasser bissfest garen. Speck würfeln. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. In einer Pfanne mit Butter und Öl Kartoffeln anbraten. Schalotten, Knoblauch und Speck mit dazugeben. Mehrmals wenden und Kartoffeln von allen Seiten knusprig werden lassen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Petersilie fein hacken und kurz vor dem Servieren unterheben.

**Für die Schnitzel:**

2 Kalbsschnitzel von der Oberschale à  
120 g  
2 Eier  
50 ml Sahne  
25 g Mehl  
75 g Semmelbröseln  
Butterschmalz, zum Frittieren  
Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schnitzel waschen, trockentupfen und zwischen Klarsichtfolie plattklopfen. Eier aufschlagen und mit Sahne vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aus Mehl, verquirltem Ei-Sahne-Gemisch und Semmelbröseln eine Panierstraße bereitstellen. Schnitzel darin panieren. Reichlich Butterschmalz und Öl in einer Pfanne erhitzen. Schnitzel in der Pfanne von jeder Seite etwa 1,5 Minuten goldgelb frittieren. Dabei immer wieder Schwenken, sodass das Fett über das Schnitzel schwappt und die Panierung souffliert. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

**Für den Salat:**

4 Snackgurken  
1 große, feste Tomate  
1 Bund Radieschen  
1 Zitrone, Saft  
2 EL griechischer Joghurt  
1 TL Sahne-Meerrettich  
1 TL flüssiger Honig  
2 Zweige Dill  
2 Zweige Schnittlauch  
3 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Snackgurken und Radieschen in Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben und salzen. Entzogenes Wasser abgießen und Gurken ausdrücken. Zitrone auspressen. Aus Joghurt, Öl, Meerrettich und Honig ein Dressing anrühren. Dill und Schnittlauch fein hacken und unterrühren. Alles mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zitronensaft abschmecken. Dressing über Gurken und Radieschen geben.

**Für die Garnitur:**

2 EL Preiselbeeren, aus dem Glas

Preiselbeeren zum Schnitzel reichen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.