

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 19. September 2024 ▪
Tagesmotto „Kindheitserinnerungen“ mit Mario Kotaska



Robin Lursky

Hähnchenschnitzel mit Tatarská-Dip, Kartoffelpüree und süßem Gurkensalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Kartoffelpüree:

200 g mehligkochende Kartoffeln
150 ml Milch
150 g Butter
150 ml Gemüsefond
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen, kleinschneiden und in etwas Wasser mit Fond weichkochen. Milch erwärmen. Kartoffelwasser abgießen und warme Milch hinzufügen. Geriebene Muskatnuss, 100 g Butter, etwas Salz und Pfeffer hinzufügen und zu einem Püree stampfen. Zum Schluss restliche Butter unterrühren und servieren.

Für das Hähnchenschnitzel:

2 Hähnchenschnitzel
½ Zitrone, Frucht
1 Ei
100 g Semmelbrösel
100 g Mehl
Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schnitzel waschen, trockentupfen und zwischen zwei Klarsichtfolien plattklopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aus Mehl, verquirltem Ei mit Salz und Pfeffer und Semmelbröseln eine Panierstraße bereitstellen. Das Schnitzel zunächst in Mehl, dann im Ei und in den Bröseln panieren. Hähnchenschnitzel anschließend in einer Pfanne mit reichlich Öl goldgelb ausbacken und mit einer Zitronenscheibe garnieren.

Für den Gurkensalat:

1 Gurke
1 Zitrone, Saft
20 ml Apfelessig
50 g Zucker

Gurke mit einem Spiralschneider in dünne Spiralen schneiden und in Zucker und Zitronensaft einlegen. Mit Apfelessig abschmecken.

Für den Tatarská-Dip:

2 Essiggurken mit Saft
½ Zwiebel
½ Zitrone, Saft
1 Ei
2 TL mittelscharfer Senf
150 ml neutrales Pflanzenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Öl, Ei, Senf und etwas Saft der Essiggurke in einen Messbecher geben und mit einem Stabmixer zu einer weichen Masse emulgieren. Essiggurken klein schneiden. Zwiebel abziehen und klein schneiden. Essiggurken und Zwiebel unterrühren. Mit Salz und Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Für die Garnitur:

½ Zwiebel
1 EL Mehl
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten

Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. In Mehl wenden und in einer Pfanne mit reichlich Öl goldbraun rösten. Über das Kartoffelpüree geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.