

## | Die Küchenschlacht - Menü am 23. Oktober 2015 | „Finalgerichte“ Alexander Herrmann



### ***Finalgericht: „Kräuter-Kalbsschnitzel mit Kürbiskern-Kartoffeln und Zitronen-Senf-Mayonnaise“ von Alexander Herrmann***

#### **Zutaten für zwei Personen**

##### *Für das Kräuter-Kalbsschnitzel:*

2	Kalbsfilet, á 200 g
50 g	Mehl
50	Butterschmalz
50	Butter
2	Eier
1	Zitrone
4 Scheiben	Toastbrot
½ Bund	Blattpetersilie
½ Bund	Basilikum
3 Zweige	Thymian
3 Zweige	Estragon
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

##### *Für die Kürbiskern-Kartoffeln:*

10	kleine Kartoffeln (La Ratte oder Bamberger Hörnchen)
50 g	Kürbiskerne
1 EL	Butter
1 Zweig	Rosmarin
2 EL	Kürbiskernöl
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

##### *Für die Zitronen-Senf-Mayonnaise:*

2	Eier
1	Zitrone
1 TL	Senf
100 ml	Rapsöl

#### **Zubereitung**

Für das Kräuter-Kalbs-Schnitzel Kräuter von Stielen zupfen, in Mixer geben und Stiele vom Basilikum aufheben. Toastbrot von Rinde befreien und in grobe Würfel schneiden. Anschließend zu Kräutern geben, zusammen zu grünen Bröseln mixen und in eine flache Schüssel füllen.

Eier in eine flache Schüssel aufschlagen, mit Gabel verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb würzen.



Kalbsfilet in dünne Scheiben schneiden, leicht mit Messer austreichen und anschließend zuerst im Mehl, dann im gewürzten Ei und zuletzt in Brot-Kräuter-Bröseln wenden, damit die Scheiben ringsum gleichmäßig paniert sind.

Butterschmalz in einer großen, beschichteten Pfanne erhitzen, Butter zugeben und aufschäumen lassen. Basilikumstiele zugeben, Schnitzel darin braten und anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Kartoffeln in Topf mit gesalzenem Wasser bei schwacher Hitze gar köcheln, abgießen, pellen und auskühlen lassen.

Währenddessen Kürbiskerne mit einem Mixer zerkleinern.

Abgekühlte Kartoffeln salzen, kurz mit etwas Kürbiskernöl in einer Pfanne schwenken, Butter zugeben und aufschäumen lassen. Rosmarinnadeln zupfen und mit Kürbiskernbrösel in Pfanne geben. Mit Pfeffer würzen und schwenken, bis Kürbiskernbrösel an Kartoffeln haften. Anschließend vom Herd nehmen und in heißer Pfanne ziehen lassen.

Für Mayonnaise Eier trennen und Eigelbe mit Senf in einen Mixbecher füllen. Eiweiß kann anderweitig verwendet werden. Anschließend Rapsöl langsam einmischen, bis Mayonnaise eine feste Konsistenz hat. Saft einer Zitrone auspressen und mit Zitronenabrieb sowie einer Prise Salz abschmecken.

Kräuterschnitzel mit Kürbiskern-Kartoffeln und Zitronen-Senf-Mayonnaise auf Tellern anrichten und servieren.



## ***Final-Vorspeise: „Kartoffelsuppe“ von Jörg Röthinger***

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für die Kartoffelsuppe:*

2 Scheiben	Schweinebauch
400 g	mehligkochende Kartoffeln
2	Steinpilze
1 Stange	Porree
0,5 Knolle	Sellerie, mit Grün
1	Karotte
2	Zwiebeln
0,5 Bund	glatte Petersilie
250 ml	Rinderfond
	Butter, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Die Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. Karotte von Enden befreien, schälen und in Scheiben schneiden. Porree von Enden befreien, äußere Haut abziehen, gründlich putzen und ebenfalls in Ringe schneiden. Zwiebeln abziehen und würfeln. Grün der Sellerieknolle zur Seite legen, Sellerie schälen und ebenfalls würfeln. Petersilie zupfen.

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und alle Zutaten, bis auf eine halbe Zwiebel, darin garen. Schweinebauch in grobe Stücke schneiden und mit Selleriegrün ins Wasser geben.

Restliche Zwiebel in Butter goldgelb andünsten. Pilze putzen und ebenfalls anbraten.

Schweinebauch entfernen und die Suppe dann pürieren. Zwiebel und Pilze dazugeben und Suppe mit Salz und Pfeffer würzen.

Kartoffelsuppe in tiefen Tellern anrichten und servieren.



**Final-Dessert: „Apfel-Nuss-Crumble mit Zimt-Sahne“ von Anke Zimmermann**

**Zutaten für zwei Personen**

*Für das Crumble:*

1 Apfel  
1 Zitrone  
1 EL Rosinen  
1 EL Rum

*Für die Streusel:*

60 g Mehl  
30 g Zucker  
1 TL Vanillezucker  
40 g Butter  
50 g gehackte Walnüsse  
1 Prise Salz  
Puderzucker, zum Bestäuben

*Für die Sauce:*

100 g Schmand  
100 g Sahne  
1 TL Zucker  
1 TL Vanillezucker  
Zimt, zum Abschmecken

**Zubereitung**

Den Ofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Würfel schneiden. Zitrone auspressen. Apfelwürfel, Zitronensaft und Rosinen mit Rum marinieren und in kleine Förmchen geben.

Gehackte Walnüsse zusammen mit Mehl, Zucker, Vanillezucker, Butter und Salz mit den Händen verkneten. Masse über Äpfel verteilen und im vorgeheizten Ofen 20 Minuten backen.

Schmand mit Zucker und Vanillezucker verrühren. Sahne leicht anschlagen und portionsweise unter ständigem Rühren hinzugeben. Zuletzt mit Zimt abschmecken.

Apfel-Nuss-Crumble in einem Förmchen anrichten und mit Zimt-Sahne servieren.