

▪ Die Küchen Schlacht – Menü am 22. Januar 2025 ▪
Zusatzgericht von Mario Kotaska



Pilzschnitzel mit Rotkraut-Gröstl und Croûtons

Zutaten für zwei Personen

Für das Pilzschnitzel:

200 g Kräuterseitlinge
2 Eier
Mehl, zum Panieren
Panko, zum Panieren
Neutrales Öl, zum Anbraten

Die Pilze putzen und längs in Scheiben schneiden.

Eine Panierstraße aus Mehl, verquirltem Ei und Panko aufbauen und die Pilze panieren. Pilze in einer Pfanne goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Croûtons:

5 Scheiben Sauerteigbrot
50 g Butter
4 Zweige Thymian
Pflanzenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Brot längs in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Öl anbraten.

Butter und Thymian hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und danach aus der Pfanne nehmen.

Für das Rotkohl-Gröstl:

1 Rotkohl
1 Orange, Abrieb
6 cm langes Stück Gorgonzola
Butter, zum Anbraten
200 ml Gemüsefond
50 ml Weißwein
3 EL Balsamicoessig
3 EL Honig
4 Zweige glatte Petersilie
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rotkohl in Rauten schneiden, Strunk und äußere Blätter entfernen.

Rotkohl in die Pfanne geben, in der zuvor das Brot geröstet wurde. Etwas Butter hinzugeben. Rotkraut mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Mit Gemüsefond ablöschen.

Kurz köcheln lassen und Balsamicoessig, Honig und Orangenabrieb zum Rotkohl geben und mit Weißwein ablöschen. Wieder köcheln lassen.

Gorgonzola in kleine Stücke schneiden, Petersilie fein hacken.

Gorgonzola, Petersilie sowie Croûtons hinzugeben und durchschwenken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.