

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 13. Februar 2023** ▪
Leibgericht mit Johann Lafer



Daniel Kroneder

Cordon bleu mit Kartoffel-Sellerie-Stampf und Gurkensalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Cordon bleu:

2 Kalbsschnitzel, ca. 1,5 cm dick
 2 Scheiben mittelalter Emmentaler
 2 Scheiben magerer Farmerschinken
 1 Ei
 50 g Mehl
 100 g Semmelbrösel
 Butterschmalz, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kalbsschnitzel der Länge nach aufschneiden, aber nicht ganz durchtrennen. Anschließend zwischen Frischhaltefolie legen und mit dem Plattireisen kräftig platt klopfen. Danach jeweils mit einer Scheibe Schinken und Käse füllen und zuklappen. Die Ränder werden durch zusammendrücken verschlossen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Panierstraße das Mehl, ein verquirltes Ei und die Semmelbrösel in jeweils eine Schüssel geben. Die Kalbsschnitzel zunächst in Mehl wenden, Mehl abklopfen, durch das Ei ziehen und abschließend mit Semmelbröseln panieren.

Reichlich Butterschmalz in einer unbeschichteten Pfanne erhitzen und die Schnitzel von jeder Seite 3-5 Minuten goldbraun soufflieren.

Für den Kartoffel-Sellerie-Stampf:

350 g mehligkochende Kartoffeln
 250 g Knollensellerie
 1 kleine Zwiebel
 1 EL Butter
 1 EL Meerrettich
 500 ml Gemüsefond
 ¼ Bund krause Petersilie
 Neutrales Öl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln und Sellerie schälen und in grobe Würfel schneiden. Zwiebel abziehen, klein schneiden und in etwas Öl anschwitzen. Fond, Kartoffeln und Sellerie hinzugeben und alles garkochen. Überschüssigen Fond auffangen.

Das Gemüse zerstampfen und die Butter und den Meerrettich untermischen, je nach Konsistenz ggf. wieder etwas vom Fond zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie hacken und drüberstreuen.

Für den Gurkensalat:

½ Salatgurke
 1 Knoblauchzehe
 50 ml Sahne
 1 TL Zucker
 1 EL mittelscharfer Senf
 1 EL Weinessig
 ¼ Bund Dill
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und fein hacken. Dill fein hacken, in eine Schüssel geben, Knoblauch und Essig dazugeben und anschließend die Sahne und Senf dazu rühren. Zucker hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Gurke waschen und mit dem Hobel in feine Scheiben schneiden. Das Dressing dazugeben und nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.