

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 18. Oktober 2019 ▪  
Finalgericht von Nelson Müller



**Sesamschnitzel vom Duroc-Schwein mit gefülltem Kohlköpfchen, Shiitake und Süßkartoffelrösti**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Schnitzel:**

4 kleine dünne Schweineschnitzel à 100 g  
10 g schwarze Sesamsaat  
10 g weiße Sesamsaat  
2 Eier  
200 g Paniermehl  
100 g Mehl  
Neutrales Öl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Schnitzel waschen, trocken tupfen und unter Klarsichtfolie mit einem Plattiereseisen leicht flach klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sesam mit dem Paniermehl mischen. Eier verquirlen.

In einer beschichteten Bratpfanne das Öl erhitzen. Schnitzel zuerst im Mehl wenden - überschüssiges Mehl abschütteln -, dann durch das Ei ziehen und im Sesam-Paniermehl wenden. Sofort im heißen Öl bei mittlerer Hitze halb schwimmend auf jeder Seite 1–2 Minuten, je nach Dicke der Schnitzel, braten.

**Für den Wirsing:**

500 g Wirsing  
50 g Speck  
2 Schalotten  
50 g Butter  
100 g Sahne  
Gemüsefond  
Stärke  
1 Muskatnuss  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Vier große Wirsingblätter ablösen, waschen und trocken schleudern. Blätter in Salzwasser kochen und kalt abschrecken. Dicke Rippen der Blätter herausschneiden und kurz mit dem Nudelholz platt rollen.

Den restlichen Wirsing waschen, trocken schleudern und klein würfeln. Ebenfalls kochen, abschrecken, gut ausdrücken.

Schalotten abziehen und den Speck waschen und trocken tupfen. Muskatnuss reiben und 1 TL auffangen. Schalotten und Speck in feine Würfel schneiden. Beides in Butter anschwitzen, die Sahne dazugeben und einmal aufkochen. Stark einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und eventuell mit Stärke leicht binden. Den kleingeschnittenen Wirsing dazugeben. Die Masse sollte nicht zu feucht sein. Nacheinander je ein Wirsingblatt in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Suppenkelle legen und die Wirsing-Mischung einfüllen. Die Folie oben zusammenfallen und durch Drehen ein Bällchen formen.

Die Kugeln in ein Blech setzen, etwas Fond und Butter dazugeben und im heißen Ofen ca. 20 Minuten erhitzen.

**Für die Rösti:**

400 g Süßkartoffeln  
1 Schalotte  
2 Eier  
30 g Mehl  
1 Muskatnuss  
Öl, zum Braten

Süßkartoffeln schälen, grob raspeln und gut ausdrücken. Muskatnuss reiben und 1 TL auffangen. Schalotte abziehen und fein würfeln, mit den Süßkartoffeln mischen und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat würzen. Eier und Mehl dazugeben.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Von der Kartoffelmasse esstöffelgroße Portionen in die Pfanne geben und von jeder Seite 2–3 Minuten bei mittlerer Hitze knusprig braten.

**Für die Pilze:** Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Shiitake putzen, in Streifen schneiden und mit der Schalotte in Butter anschwitzen. Mit der Sojasauce ablöschen und mit der Jus auffüllen. Leicht einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und eventuell mit etwas Stärke binden.  
200 g Shiitake-Pilze  
1 Schalotte  
50 g Butter  
Sojasauce  
200 ml Kalbsjus  
Stärke  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

**Zusatzzutaten von Thorsten:** *Thorsten panierte sein Schnitzel nicht nur in neutralem Öl, sondern auch in Sesamöl. Außerdem kam das Öl in die Pilzsauce.*

**Zusatzzutaten von Yannik:** *Yannik verarbeitete den Parmesan in die Rösti, frittierte das Schnitzel in Butterschmalz und gab die Limette zu den Pilzen.*  
1 Limette, 50 g Parmesan, 250 g Butterschmalz