

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 17. Mai 2021** ▪
Leibgericht mit Alexander Kumptner



Alexander Schwindt

Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

Zutaten für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel von der Oberschale,
à 120 g
2 Eier
25 g Mehl, doppelgriffig
75 g Semmelbrösel
100 g Butterschmalz
1 L neutrales Öl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schnitzel waschen, trockentupfen und zwischen zwei Klarsichtfolien plattklopfen. Salzen und pfeffern.

Aus Mehl, verquirlten Eiern und Semmelbröseln eine Panierstraße bereitstellen. Das Schnitzel zunächst nass machen und daraufhin erst in Mehl, dann im Ei und in den Bröseln panieren.

Butterschmalz und Öl in einer Pfanne erhitzen. Schnitzel in der Pfanne von jeder Seite etwa 1 ½ Minuten goldgelb frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für den Kartoffel-Gurkensalat:

350 kg festkochende Kartoffeln
¼ Salatgurke
1,5 Radieschen
1 kleine rote Zwiebel
½ EL Dijonsenf
100 g Butter
300 ml Gemüsefond
1 EL Weinessig
1 EL Schnittlauchstifte
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und Kartoffeln darin weichkochen. Wasser abgießen, Kartoffeln möglichst heiß schälen, in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Gurke schälen, von Enden befreien und hobeln. Radieschen putzen, waschen und hobeln.

Zwiebel abziehen, in Würfel schneiden und in einer Pfanne im Fond glasig andünsten, bis sie weich sind. Heißen Fond mit Essig, Senf und einigen gekochten Kartoffelscheiben vermischen und nach und nach unter die Kartoffelscheiben ziehen.

Schnittlauch abrausen, trockenwedeln und klein schneiden. Aus der Butter braune Butter herstellen. Gurkenscheiben mit Radieschen, Schnittlauch und den Zwiebelwürfeln zu den Kartoffeln geben, braune Butter hinzufügen und alles mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Für die Preiselbeeren:

200 g frische (oder TK-)Preiselbeeren
1 Zitrone
60 ml Rotwein
100 g Kristallzucker

Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Rotwein in einen Topf geben, Zucker hinzufügen und etwa 15 Minuten bei hoher Temperatur einkochen lassen. Dabei gelegentlich umrühren. Preiselbeeren waschen, in den Topf geben und die Temperatur zurückdrehen. Nach etwa 10 Minuten bei kleiner Flamme köcheln lassen. Hin und wieder umrühren und den Zitronensaft untermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.