

| Die Küchenschlacht - Menü am 06. Oktober 2015 |
„Spezialtag: Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Gurkensalat“
Nelson Müller



„Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Gurkensalat“ von Lynn Harder

Zutaten für zwei Personen

Für das Wiener Schnitzel:

2	Kalbsschnitzel von der Oberschale à 120 g
1	Zitrone
4	Eier
100 ml	Schlagsahne
250 g	Mehl
250 g	Semmelbrösel
300 g	Butterschmalz
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Bratkartoffeln:

75g	gewürfelter Katenschinken
250 g	festkochende Kartoffeln
2	Schalotten
150 g	Butterschmalz
½ Bund	Schnittlauch
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Gurkensalat:

1	Salatgurke
1	rote Chilischote
1	Schalotte
1 Zehe	Knoblauch
5 EL	Weißweinessig
3 EL	Zucker
5 EL	Wasser
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für die Schnitzel Fleisch abwaschen und trocken tupfen. Butterschmalz in einer hohen Pfanne schmelzen. Eier aufschlagen, mit Sahne verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Schnitzel erst mehlieren und dann durch verquirlte Eier und durch Semmelbrösel ziehen. Danach noch einmal Schnitzel durch Eiermasse ziehen und mit Bröseln panieren. Panierte Schnitzel im Butterschmalz etwa fünf Minuten goldbraun ausbacken und immer wieder mit Butterschmalz übergießen. Schnitzel auf Küchenpapier abtropfen lassen und Butterschmalz wegschütten.

Zitrone halbieren, Saft auspressen und in die Pfanne geben, in der das Wiener Schnitzel zuvor gebraten wurde. Mit Zitronensaft Röstaromen aus der Pfanne lösen und damit das Wiener Schnitzel beträufeln.



Für den Gurkensalat Salatgurke schälen und mit einem Sparschäler dünne Streifen abschälen, in ein Sieb geben und mit einer Prise Salz und Zucker für zehn Minuten ziehen lassen. Drei Esslöffel Zucker karamellisieren und mit je fünf Esslöffeln Weißweinessig und Wasser ablöschen. Chilischote waschen, Kerngehäuse entfernen und kleinschneiden. Knoblauch und Schalotte abziehen, fein hacken und mit Chili, Salz und Pfeffer unter den Sud in der Pfanne rühren. Gurke ausdrücken und mit dem Sud vermischen.

Für die Bratkartoffeln Kartoffeln schälen, waschen und trocken tupfen. Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Kartoffeln hineingeben und kross anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schalotte abziehen und in kleine Würfel schneiden. Schalotte und Katenschinken kurz vor Ende der Garzeit zu Kartoffeln geben. Schnittlauch waschen, in kleine Röllchen schneiden und mit fertigen Bratkartoffeln vermengen.

Schnitzel, Bratkartoffeln und Gurkensalat anrichten und servieren.



„Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Gurkensalat“ von Ahmet Dag

Zutaten für zwei Personen

Für das Wiener Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel von der Oberschale à 120 g
1 Ei
25 g Mehl
75 g Semmelbrösel
3 EL Olivenöl
Butter, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Bratkartoffeln:

500 g festkochende, kleine Kartoffeln
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Gurkensalat:

1 Salatgurke
1 Gemüsezwiebel
½ Zitrone
Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

1 Zitronenscheibe

Zubereitung

Für das Wiener Schnitzel Fleisch waschen, trockentupfen und mit Plattiereisen flachklopfen. Fleisch salzen, pfeffern und mehlieren. Ein Ei aufschlagen, verquirlen. Schnitzel zunächst im Ei und dann in Semmelbröseln wenden. In einer Pfanne Butter und Olivenöl erhitzen und Schnitzel darin goldbraun braten. Schnitzel aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Bratkartoffeln Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und darin die Kartoffeln goldgelb anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Gurkensalat Gurke waschen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Gurkenscheiben salzen und mit einer kleinen Prise Zucker abschmecken. Zwiebel häuten, klein würfeln und zur Gurke hinzufügen. Zitrone auspressen und Saft zu der Gurke geben. Mit Pfeffer abschmecken.

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln, Gurkensalat und einer Scheibe Zitrone auf Tellern anrichten und servieren.



„Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Gurkensalat“ von Karin Weber

Zutaten für zwei Personen

Für das Wiener Schnitzel:

2	Kalbsschnitzel von der Oberschale à 120 g
2	Eier
25 g	Mehl
75 g	Semmelbrösel
100 g	Butterschmalz
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, aus der Mühle

Für die Bratkartoffeln:

600 g	festkochende, kleine Kartoffeln
75 g	Semmelbrösel
	Butter, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle

Für den Gurkensalat:

1	Salatgurke
1 EL	Weißweinessig
3 EL	Sauerrahm
½ Bund	Dill
	Gemahlener Kümmel, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

1	Zitronenscheibe
---	-----------------

Zubereitung

In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen.

Für das Wiener Schnitzel Fleisch waschen, trocken tupfen und mit einem Plattireisen flachklopfen. Fleisch salzen, pfeffern und mehlieren. Eier aufschlagen und leicht verquirlen. Schnitzel zunächst in den Eiern, dann in den Semmelbröseln wenden. Butterschmalz schmelzen und die Schnitzel darin ausbacken. Dabei die Pfanne öfters rütteln, so dass die Panade soufflieren kann. Schnitzel auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Bratkartoffeln Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser garen. In einer Pfanne Butter erhitzen. Kartoffeln in Semmelbröseln wenden und in Butter knusprig ausbacken und salzen.

Für den Gurkensalat Gurke schälen, fein hobeln und einsalzen. Nach zehn Minuten ausdrücken. Sauerrahm mit Weißweinessig, Pfeffer und Kümmel vermischen und Gurken dazu geben. Dill waschen, zupfen und fein gehackt zu dem Salat geben.

Wiener Schnitzel gemeinsam mit Bratkartoffeln, Gurkensalat und einer Scheibe Zitrone auf Tellern anrichten und servieren.



„Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Gurkensalat“ von Yvonne Benker-Bahl

Zutaten für zwei Personen

Für das Wiener Schnitzel:

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

Für die Bratkartoffeln:

600 g	festkochende, kleine Kartoffeln
1	Gemüsezwiebel
100 g	gewürfelten Speck
	Neutrales Speiseöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Gurkensalat:

1	Salatgurke
1	Schalotte
1 EL	Weißweinessig
3 EL	Schlagsahne
½ Bund	Dill
	Zucker
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

1	Zitrone
2 Stängel	Dill
2 Stängel	Petersilie

Zubereitung

Für die Wiener Schnitzel Fleisch abwaschen und trocken tupfen. Eier aufschlagen und verquirlen. Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen, mehlieren und anschließend durch die Eier ziehen und in den Semmelbröseln wälzen. Butterschmalz erhitzen und die Schnitzel goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Bratkartoffeln Kartoffeln waschen und mit Schale in Scheiben schneiden. Öl erhitzen, Kartoffeln anbraten und bei niedriger Temperatur fertig garen. Zwiebel abziehen, in Würfel schneiden und mit dem gewürfelten Speck in einer weiteren Pfanne mit etwas Öl anbraten. Zu Ende der Garzeit Speck und Zwiebeln zu den Kartoffeln geben.



Für den Gurkensalat Gurke waschen und mit Schale in Scheiben schneiden. Schalotte abziehen und würfeln. Sahne, Weißweinessig und Schalotte zur Gurke geben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Dill waschen, klein schneiden und unter den Gurkensalat mischen.

Für die Garnitur eine Zitrone mit einem Zickzack-Schnitt halbieren und ein Dillsträußchen darin drapieren. Petersilie waschen und Blätter abzupfen.

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln, Gurkensalat, Dill-Zitronen-Hälften und den Petersilien-Blättern auf Tellern anrichten und servieren.



„Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Gurkensalat“ von Daniel Türpitz

Zutaten für zwei Personen

Für das Wiener Schnitzel:

2	Kalbsschnitzel von der Oberschale à 120 g
2	Eier (Kl. M)
20 ml	Schlagsahne
25 g	Mehl
75 g	Semmelbrösel
100 g	Butterschmalz
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Bratkartoffeln:

600 g	festkochende, kleine Kartoffeln
1	Gemüsezwiebel
100 g	gewürfelten Speck
	Neutrales Speiseöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Gurkensalat:

1	Salatgurke
1 EL	Weißweinessig
1 EL	Rapsöl
3 EL	Schmand
½ Bund	Dill
½ Bund	Schnittlauch
	Zucker
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

1	Zitronenscheibe
---	-----------------

Zubereitung

Für die Wiener Schnitzel Fleisch abwaschen und trocken tupfen. Eier aufschlagen, mit der Sahne verquirlen. Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen, mehlieren, durch die Sahne-Ei-Masse ziehen und in den Semmelbröseln wälzen. Butterschmalz erhitzen. Schnitzel darin goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Bratkartoffeln Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Öl erhitzen, Kartoffeln anbraten und bei niedriger Temperatur fertig garen. Zwiebel abziehen, in Würfel schneiden und mit dem gewürfelten Speck in einer weiteren Pfanne mit etwas Öl anbraten. Zu Ende der Garzeit Speck und Zwiebeln zu den Kartoffeln geben.

Für den Gurkensalat Gurke schälen, in feine Scheiben hobeln und salzen. Ausdrücken und das Gurkenwasser abgießen. Schmand, Weißweinessig und Rapsöl hinzugeben und durchrühren. Mit



Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Dill und Schnittlauch waschen und klein schneiden. Kräuter unter den Gurkensalat mischen.

Wiener Schnitzel gemeinsam mit Bratkartoffeln, Gurkensalat und einer Scheibe Zitrone auf Tellern anrichten und servieren.