

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 22. März 2021** ▪
Leibgericht mit Johann Lafer



Susanne Zeiler

Mit Schafskäse gefüllte Schnitzelrolle und Tortilla mit Rotweinsauce und karamellisierten Tomaten

Zutaten für zwei Personen

Für die Schnitzelrolle:
 2 Schmetterlingsschnitzel
 1 rote Paprika
 2 EL Ajvar
 80 g Schafskäse
 Weißwein, zum Ablöschen
 Butterschmalz, zum Butterschmalz

Das Fleisch plattieren. Paprika waschen, trockentupfen, von Kernen und Scheidewänden befreien und in Streifen schneiden. Fleisch mit Ajvar bestreichen und je einen Streifen Schafskäse und einen Streifen Paprika in das Fleisch einrollen. Fleisch in Pfanne in Butterschmalz schön scharf anbraten. Mit Weißwein ablöschen und mit geschlossenem Deckel in einer Auflaufform 20 Minuten schmoren lassen.

Für die Tortilla:
 250 g Kartoffeln
 1 Stange Lauchzwiebeln
 75 g Zwiebeln
 2 Eier
 1 Bund Schnittlauch
 Olivenöl, zum Ausbacken

Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. In reichlich Olivenöl ausbacken. Öl durch ein Metallsieb abgießen.
 Lauchzwiebel putzen, vom Strunk befreien und klein schneiden. Zwiebeln abziehen, klein schneiden und separat in Öl glasig schmoren.
 Eier in einer Schüssel verrühren. Kartoffeln und Zwiebeln zu den Eiern geben. Lauchzwiebeln hinzufügen und alles ziehen lassen.
 Einen Teller mit einem größeren Durchmesser als die Pfanne auf die Pfanne legen, Tortilla stürzen, auf dem Teller ruhen lassen und Tortilla nochmals im Bratensatz in der Pfanne nachgaren. Herausnehmen und auf einem Brett in Dreiecke schneiden. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und darüber geben.

Für die Sauce:
 1 Möhre
 1 Stück Knollensellerie
 1 Lauchstange
 1 Zwiebel
 100 g Butter
 1 EL Tomatenmark
 500 ml Fleischfond
 1 Schuss Rotwein
 1 Zweig Thymian
 1 Zweig Basilikum
 1 Zweig Petersilie
 1 EL Mehl
 1 Prise Paprikapulver
 ½ TL Tschubritza
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Möhre von Enden befreien, schälen und klein würfeln. Sellerie schälen, vom Strunk befreien und klein schneiden. Lauch putzen, vom Strunk befreien und auch klein würfeln.
 Das Mehl in der Hälfte der Butter rösten, mit Tomatenmark mischen, kurz weiter rösten und dann mit Fond unter Rühren aufgießen.
 Zwiebel abziehen und fein hacken. In einer anderen Pfanne Möhre, Sellerie und Lauch mit der Zwiebel in der restlichen Butter rösten, anschließend zur Sauce geben und alles 15 Minuten leicht köcheln lassen. Thymian abbrausen, trockenwedeln und zum Aromatisieren dazugeben. Zum Schluss den Wein dazu geben. Basilikum und Petersilie abbrausen, trockenwedeln, klein hacken, auch hinzugeben und Sauce mit Paprikagewürz, Salz, Pfeffer und Tschubritza abschmecken. Durch ein Sieb geben.

Für die Tomaten: Zucker in Butter in einer Pfanne karamellisieren lassen. Tomaten waschen, trockentupfen, hinzugeben, schön anschmoren und dann mit Balsamico ablöschen.
9 Cocktailtomaten
1 Schuss Aceto Balsamico
Zucker, zum Karamellisieren
Butter, zum Anschwitzen

Für die Garnitur: Rucola und Radieschen abwaschen und trockentupfen.
7 Rucola-Blätter
Einige Radieschen

Schnitzelrolle mit den Tomaten und der Tortilla auf dem Saucenspiegel anrichten. Mit Rucola und Radieschen dekorieren. Das Gericht servieren.