▪ Die Küchenschlacht – Menü am 13. Mai 2024 ▪
Leibgericht mit Zora Klipp

Andrea Strobach

Zweierlei Schnitzelchen vom Schweinefilet mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

Zutaten für zwei Personen

Für die Schnitzelchen:
400 g Schweinefilet, aus der Mitte geschnitten
3 Eier
80 ml Sahne
250 g Butterschmalz
3 EL süßer Senf
1 EL scharfer Meerrettich aus dem Glas
100 g Mehl
100 g Semmelbrösel
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Schweinefilet waschen, trockentupfen, evtl. parieren und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, dann mit dem Handballen leicht plattdrücken.

Sahne kurz anschlagen und mit Eiern verquirlen. Aus Mehl, Sahne-Ei-Mischung und den Semmelbrösel eine Panierstraße bereitstellen. Vier Schnitzelchen salzen und pfeffern. Zwei Schnitzelchen zuerst in Mehl, dann in der Sahne-Ei-Mischung und zuletzt in den Semmelbrösel wenden. Beiseitelegen.

Senf und Meerrettich vermengen. Übrigen zwei Schnitzelchen mit der Senf-Meerrettich-Mischung bestreichen und ebenfalls in Mehl, in der Sahne-Ei-Mischung und zuletzt in den Semmelbrösel wenden.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Schnitzel in der Pfanne von jeder Seite etwa 2,5 Minuten goldgelb braten.

Für den Kartoffel-Gurkensalat:
400 g sehr kleine festkochende Kartoffeln
½ Salatgurke
1 Schalotte
250 ml Gemüsefond
1 EL mittelscharfer Senf
75 ml Vollwürzessig
75 ml Sonnenblumenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln mit Schale weichkochen. Abgießen, pellen und klein schneiden. Gurke mit Schale fein hobeln, salzen und über ein Sieb abtropfen lassen.

Gemüsefond erhitzen. Schalotte abziehen, sehr fein würfeln und in den kochenden Gemüsefond geben. Dann Senf einrühren. Den heißen Sud über die Kartoffeln geben und vermengen. Dann mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss Sonnenblumenöl und die gehobelten Gurken untermengen.

Für die Preiselbeeren:
330 g TK-Preiselbeeren
50 ml Weißwein
75 g brauner Zucker
Ggf. Speisestärke, zum Binden

Preiselbeeren in einen Topf geben und mit Weißwein und Zucker vermischen. Bei starker Hitze alles zum Kochen bringen, ca. 5 Minuten kochen lassen und schließlich die Masse mit dem Pürierstab grob pürieren. Ggf. mit Speisestärke binden.

Für die Garnitur:
2 Sardellenfilets
2 Kapernäpfel
1 Zitrone, Frucht

Das Schnitzelchen Wiener Art mit einem Sardellenfilet, Kapernapfel und Zitronenspalte anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.