

▪ **Die Küchenschlacht "Promi-Woche" – Menü am 06. November 2017** ▪  
**Leibgericht mit Alfons Schuhbeck**



**Axel Schulz**

**Paniertes Kalbsschnitzel mit getrüffeltem Kartoffelstampf und Buttermöhren**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Schnitzel:**

2 Kalbsschnitzel aus der Oberschale  
à 200 g  
2 Scheiben Toastbrot  
200 g Semmelbrösel  
3 Eier  
100 g Mehl  
3 EL Butterschmalz  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kalbsschnitzel waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Toastbrot in einer Pfanne mit Butter kross von beiden Seiten anbraten, auf Küchentrepp abtropfen und zerkrümeln. Eine Panierstraße aus Mehl, verquirltem Ei und Toastbrot bereitstellen. Das Fleisch in Mehl wenden, durch das Ei ziehen und in Semmelbröseln und Toastkrümeln wenden.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Schnitzel darin von beiden Seiten ausbacken und auf Küchentrepp abtropfen lassen.

**Für den Kartoffelstampf:**

6 mehligkochende Kartoffeln  
1 Wintertrüffel  
100 ml Gemüsefond  
1 EL Butter  
1 Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen, halbieren und in einem Topf mit reichlich Salzwasser und Fond gar kochen.

Die Kartoffeln abgießen, mit einem Kartoffelstampfer pressen und die Butter dazugeben. Den Trüffel hobeln und untermengen.

Mit Muskatnuss und Salz abschmecken.

**Für die Buttermöhren:**

250 g Babymöhren  
1 EL Zucker  
1 EL Butter  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Karotten waschen, schälen, von den Enden befreien und in einem Topf bissfest garen. In einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter rundum anbraten. Die Möhren mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Garnitur:**

1 Zitrone  
¼ Bund glatte Petersilie  
¼ Bund Schnittlauch  
1 Zweig Rosmarin  
2 Zweige Thymian

Die Zitrone vierteln und beiseite legen.

Petersilie, Schnittlauch, Rosmarin und Thymian abrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Die Kalbsschnitzel mit Kartoffelstampf und Buttermöhren auf Tellern anrichten, mit den gehackten Kräutern garnieren und servieren.