▪ Die Küchenschlacht – Menü am 16. November 2026 ▪ ChampionsWeek ▪ "Schnitzeljagd" mit Mario Kotaska



Fanny Pietzschmann

Rehschnitzel mit Panko-Panierung, Waldpilz-Sahnesauce und Orangen-Kürbis-Chutney

Zutaten für zwei Personen

Für das Rehschnitzel:
2 Rehschnitzel aus der Oberschale ca. 1 cm dick
3 Eier, Größe M
Ca. 500 g Butterschmalz
200 ml Pflanzenöl
200 g Weizenmehl
200 g Paniermehl
200 g Panko
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Rehschnitzel aus der Oberschale sorgfältig parieren und auf eine gleichmäßige Dicke von ca. 1 cm bringen. Schnitzel mit Küchenpapier trocken tupfen. Schnitzel von beiden Seiten unmittelbar vor dem Panieren mit Salz und Pfeffer würzen. Dann eine Panierstraße vorbereiten: In eine Schüssel Mehl geben, in einer weiteren Schüssel Eier verquirlen und in der letzten Schüssel Paniermehl mit Panko vermischen. Die gewürzten Rehschnitzel zunächst vollständig im Mehl wenden und überschüssiges Mehl leicht abklopfen. Anschließend durch das verquirlte Ei ziehen. Danach in der Mischung aus Paniermehl und Panko wenden und die Panade nur leicht andrücken, damit sie beim Ausbacken schön locker und knusprig wird.

Butterschmalz und Pflanzenöl in einer ausreichend großen Pfanne erhitzen. Das Fett sollte etwa 170-175 °C erreichen und ausreichend hochstehen, damit die Schnitzel beim Ausbacken leicht im Fett schwimmen können. Die panierten Rehschnitzel vorsichtig in das heiße Fett geben. Pfanne dabei leicht schwenken bzw. das heiße Fett mit einem Löffel über die Oberseite der Schnitzel geben. Schnitzel von beiden Seiten goldbraun und knusprig ausbacken. Bei ca. 1 cm Dicke beträgt die Garzeit je nach Hitze ungefähr 2 Minuten pro Seite.

Schnitzel aus dem Fett nehmen und kurz auf einem Gitter oder Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Sauce:
5 weiße Champignons:
5 braune Champignons
3 Kräuterseitlinge
10 Pfifferlinge
3 Steinpilze
2 Schalotten
200 ml Sahne
100 ml trockener Weißwein
300 ml Wildfond
1 EL Dijonsenf
Neutrales Öl, zum Braten
1 Bund glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Alle Pilze sorgfältig putzen. Champignons, Kräuterseitlinge und Steinpilze in gleichmäßige Scheiben schneiden. Pfifferlinge je nach Größe ganz lassen oder halbieren.

Schalotten abziehen und fein würfeln. Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Öl in einer großen Pfanne stark erhitzen. Pilze sortenweise und portionsweise kräftig anbraten, bis sie eine schöne goldbraune Farbe bekommen. Anschließend alle Pilze aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Schalotten im verbliebenen Bratensatz bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und den Wein bei hoher Hitze auf etwa ein Drittel einkochen lassen. Wildfond hinzufügen und ebenfalls einige Minuten einkochen lassen, damit die Sauce einen intensiven Wildgeschmack bekommt. Sahne und Dijonsenf einrühren. Sauce bei mittlerer Hitze etwa 5-8 Minuten leicht köcheln lassen, bis sie cremig wird.

Die gebratenen Pilze zurück in die Sauce geben und bei kleiner Hitze noch etwa 2-3 Minuten ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die fein gehackte Petersilie unterheben.

Für das Chutney:
1 kleiner Hokkaido-Kürbis
1 kleine rote Zwiebel
2-3 cm Ingwer
1 rote Chilischote
2 Orangen, Abrieb & Fruchtfleisch
100 ml Apfelessig
1 kleiner Zweig Thymian
200 g brauner Rohrzucker
1 EL gemahlener Zimt

Kürbis waschen, halbieren und die Kerne entfernen. Fruchtfleisch in etwa 0,5-1 cm große Würfel schneiden. Orangen heiß abwaschen. Von einer Orange etwas Schale fein abreiben. Anschließend beide Orangen großzügig schälen und das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden. Dabei möglichst die weiße Haut entfernen.

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Ingwer schälen und fein hacken oder reiben. Chilischote fein schneiden. Je nach gewünschter Schärfe die Kerne entfernen. Thymian abbrausen und trockenwedeln.

Den braunen Rohrzucker in einen ausreichend großen Topf geben und bei mittlerer Hitze langsam schmelzen lassen. Der Zucker soll leicht karamellisieren, aber nicht zu dunkel werden. Apfelessig vorsichtig zum karamellisierten Zucker geben. Achtung: Es kann stark aufschäumen. Kurz aufkochen lassen, bis sich der karamellisierte Zucker wieder vollständig gelöst hat.

Kürbis, Zwiebel, Ingwer, Chili, Orangenstücke, Orangenschale, Thymian und Zimt hinzufügen und alles gut miteinander vermischen.

Chutney bei mittlerer bis kleiner Hitze ca. 15 Minuten offen köcheln lassen. Zwischendurch umrühren, damit es nicht am Topfboden ansetzt. Der Kürbis soll weich sein, aber noch teilweise seine Struktur behalten. Thymianzweig entfernen. Nach Geschmack noch etwas Zimt oder fein geschnittene Chili hinzufügen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Georg Scheck

Zucchini-„Schnitzel“ à la Cordon bleu mit Zitronen-Parmesan-Spaghetti, pikantem Dip und Zucchini-Taler

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:
2 Eier
2 EL Olivenöl
2 EL Grappa
150 g Mehl
50 g Hartweizengrieß
1 Prise Kurkuma
8 g Salz

Einen Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Aus Mehl, Hartweizengrieß, Eiern, Olivenöl, Grappa, Kurkuma und Salz in einer Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig kneten. Ruhen lassen und Spaghetti herstellen. In sprudelndem, gesalzenem Wasser kurz gar kochen.

Für die Zucchini-„Schnitzel“:
1 große Zucchini
4 Scheiben Prosciutto Cotto
4 Scheiben Cheddar, herzhaft
2 Eier
10-20 g Parmesan
2 EL Sahne
4 EL Butterschmalz
8 EL Panko
6 EL Mehl
1 TL geschrotete Chipotle Chili
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zucchini längs in dünne, ca. 6 mm dicke Scheiben schneiden. Je zwei Scheiben übereinanderlegen, das ergibt zwei große Schnitzel. Scheiben gut mit Salz und Chili würzen.

Cheddar und Schinken zwischen zwei Zucchinischeiben legen und gut andrücken.

Eine Panierstraße vorbereiten: In eine Schüssel Mehl geben, in einer weiteren Schüssel Eier mit Sahne, Muskat, Salz und Pfeffer verquirlen und in eine dritte Schüssel Panko geben. Parmesan reiben und 2 Esslöffel unter das Panko heben. Zucchini in gleicher Reihenfolge panieren. Panade fest andrücken, damit sie beim Braten nicht abfällt. Pfanne mit reichlich Butterschmalz erhitzen. Schnitzel bei mittlerer Hitze 4-5 Minuten pro Seite goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Zitronen-Spaghetti:
100 g Kirschtomaten
1 Zitrone, Abrieb & Saft
40 g Parmesan
1 EL Butter
50 ml Weißwein
50 ml Gemüsefond
1–2 EL Nudelwasser, von oben
½ Bund glatte Petersilie
½ Bund Basilikum
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

In einer Pfanne Butter schmelzen. Zitrone heiß abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Parmesan reiben. Petersilie hacken. Petersilie, Zitronenabrieb und Zitronensaft in die Pfanne geben, mit Weißwein, Gemüsefond und Nudelwasser ablöschen, so dass die Sauce emulgiert. Parmesan einrühren und zu einer cremigen Zitronen-Parmesan-Sauce verarbeiten. Mit Kirschtomaten und Basilikum ergänzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den pikanten Dip:
10-20 g Parmesan
2 EL Butter
8 EL Sahne
4 EL Tomatenketchup
2 TL scharfe, rote Chilisauce

Sahne, Ketchup und Chilisauce vermischen. Parmesan reiben. In eine kleine runde Form füllen. 2 Esslöffel Parmesan und Butter in Flocken drüberstreuen und im Backofen bei 180 °C ca. 10 Minuten überbacken.

Für den Zucchini-Taler:
1 Zucchini
1 Prise Salz
1 Prise schwarzer Pfeffer

Zucchini in dünne Scheiben schneiden und salzen.

Anschließend in der Panierstraße der Zucchini-„Schnitzel“ panieren und goldgelb ausbraten.

Für die Garnitur:
½ Zucchini
1 Zitrone, Abrieb & Saft

Zucchini in kleine Würfel schneiden und in der Pfanne, in der zuvor die Zucchini-„Schnitzel“ gebraten wurden, ca. 5 Minuten braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zitrone heiß abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und Saft auspressen. Gericht mit etwas Zitronenabrieb und -saft garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Christina Schomburg

Kalbsschnitzel alla milanese mit tomatisierten Fettuccine und Romanasalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Fettuccine:
2 Eier
200 g Mehl, Type 00
Semola, zum Arbeiten und für die Arbeitsfläche
½ TL Salz

Das Mehl mit den Eiern und Salz zu einem glatten Teig verkneten und 15 Minuten in Folie im Kühlschrank ruhen lassen.

Anschließend mit der Nudelwalze auf Stufe 4 ausrollen und mit dem Fettuccine-Aufsatz zu Fettuccine formen. Auf Semola lagern.

Für die Tomaten:
250 g Kirschtomaten
50 g Butter
1 Bund Basilikum
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kirschtomaten halbieren und in einer Pfanne in Butter andünsten. Mit Salz, Pfeffer und evtl. etwas Zucker abschmecken. Zum Schluss unterheben.

Für die Fertigstellung:
Salz, aus der Mühle

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Fettuccine darin 2-3 Minuten garen, dann abgießen, zu den Tomaten geben und schwenken.

Für das Schnitzel:
2 Kalbsschnitzel, à 150 g
2 Eier
75 g Parmesan
Butterschmalz, zum Ausbacken
60 g Mehl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schnitzel zwischen Folie dünn klopfen. Eier aufschlagen und mit Salz und Pfeffer würzen. Parmesan reiben und unterrühren.

Schnitzel mehlieren, durch die Ei-Parmesan-Mischung ziehen und in 160 °C heißem Butterschmalz goldgelb ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.



Wenn man die Ei-Parmesan-Mischung püriert, dann haftet diese noch besser am Fleisch!

Für den Salat:
1 Romanasalat
½ Zitrone, Saft
2 EL Olivenöl
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Romanasalat waschen und klein schneiden. Für das Dressing Zitronensaft und Olivenöl aufschlagen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Salat kurz vor dem Servieren damit marinieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Megan Kohnen

„Schnitzel meets Bratwurst“: Paniertes Schweineschnitzel mit Bratwurstbrät, Kartoffelpüree und Waldorfsalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Schnitzel:
300 g Schweinefilet
1 feine, ungebrühte Bratwurst
3 Eier
2-3 EL Sahne
1-2 EL Senf
Butterschmalz, zum Anbraten
Sonnenblumenöl, zum Anbraten
150 g Semmelbrösel
100 g Weizenmehl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Fleisch in vier Medaillons schneiden und zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie zu ca. 0,5 cm dünnen Schnitzeln klopfen. Diese leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Brät aus der Bratwurst ausstreifen, mit Sahne und Senf mischen und die Fleischscheiben von einer Seite damit bestreichen.

Schnitzel zuerst in Mehl, dann in Ei und zuletzt in den Bröseln wenden.

Schnitzel mit der Brätseite nach unten in eine beschichtete Pfanne mit heißem Butterschmalz und Öl legen und von beiden Seiten bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Schnitzel aus der Pfanne nehmen und kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Püree:
300 g mehligkochende Kartoffeln
50 g Selleriegrün
25 g kalte Butter
75 ml Sahne
50 ml Milch
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, vierteln und in gesalzenem Wasser weich kochen. Die gegarten Kartoffeln durch eine Presse in eine Schüssel drücken.

Milch und 50 ml Sahne in einen Topf geben und aufkochen. Milch-Sahne-Mischung mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Butter in Würfel schneiden und unter das heiße Püree mischen. Die heiße Milch-Sahne-Mischung dazugeben und mit einem Rührlöffel untermischen. Selleriegrün klein hacken und ebenfalls unterrühren.

25 ml Sahne halbsteif schlagen und kurz vor dem Servieren unter das Püree heben.

Für den Waldorfsalat:
200 g Knollensellerie
50 g Stangensellerie
250 g süßlicher Apfel
1 Zitrone, Saft
1 Ei
1,5 EL Sahne
1 EL Senf
1 EL Apfelessig
200 ml Sonnenblumenöl
25 g Walnusskerne
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knollensellerie schälen und in feine Streifen hobeln. Stangensellerie putzen und in feine Scheiben schneiden. Äpfel vom Kerngehäuse befreien und in dünne Streifen schneiden oder hobeln. Walnusskerne grob zerkleinern und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Zitrone halbieren und ca. 1 Esslöffel Saft auspressen.

Ei, Senf und Apfelessig in einen hohen Becher füllen. Langsam das Sonnenblumenöl hineingießen und mit einem Pürierstab zu einer Mayonnaise mixen. Sahne dazugeben. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.

Sellerie, Äpfel und Walnüsse in eine Schüssel geben und mit der Mayonnaise verrühren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Matthias Gaugl

Schnitzel vom Wildschweinrücken in Haselnusspanierung mit Selleriecreme, Preiselbeeren-Apfel-Chutney und Stangensellerie-Apfel-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für den Wildschweinrücken:
300 g küchenfertiger Wildschweinrücken
2 Eier
Butterschmalz, zum Ausbacken
140 g geschälte Haselnüsse
40 g Mehl, Type 405
200 g Semmelbrösel
Salz, aus der Mühle

Den Wildschweinrücken quer zur Faser in vier Stücke schneiden und zwischen Folie vorsichtig auf etwa 4 mm Dicke plattieren. Fleisch salzen.

Haselnüsse fein hacken und mit den Semmelbröseln vermischen. Ei verquirlen. Fleisch zunächst in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen, anschließend durch das Ei ziehen und zuletzt locker in der Haselnuss-Brösel-Mischung wenden. Die Panierung dabei nicht festdrücken.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin unter regelmäßigem Schwenken goldbraun und knusprig ausbacken. Dabei immer wieder heißes Butterschmalz über die Schnitzel geben. Anschließend auf Küchenpapier oder einem Gitter abtropfen lassen und mit etwas Salz abschmecken.

Für die Selleriecreme:
400 g Knollensellerie
70 g mehligkochende Kartoffeln
½ Zitrone, Abrieb
40 g Butter
2 EL Crème fraîche
100 ml Sahne
100 ml Gemüsefond
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, zum Abschmecken

Sellerie und Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Mit Sahne und Gemüsefond in einen Topf geben, salzen und zugedeckt weich garen. Überschüssige Flüssigkeit abgießen, dabei etwas davon auffangen. Sellerie und Kartoffeln mit Butter sehr fein pürieren, evtl. mit Crème fraîche verfeinern. Mit Zitronenabrieb, Muskat, Salz und weißem Pfeffer abschmecken. Bei Bedarf etwas Kochflüssigkeit hinzufügen, bis eine seidige, cremige Konsistenz entsteht. Für eine besonders feine Creme durch ein Sieb streichen. Warmhalten.

Für das Preiselbeeren-Apfel-Chutney:
1 kleine Schalotte
½ säuerlicher Apfel
80 g Preiselbeeren, aus dem Glas
½ TL Butter
40 ml roter Portwein
1 EL Rotweinessig
1 Zweig Thymian
2-3 Wacholderbeeren
Salz, aus der Mühle

Schalotte abziehen und fein würfeln. Apfel entkernen und mit Schale in kleine, gleichmäßige Würfel schneiden.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotte darin glasig anschwitzen. Wacholderbeeren andrücken und mit Thymian und Apfelwürfeln hinzugeben. Kurz anschwitzen, mit Portwein ablöschen und diesen fast vollständig reduzieren lassen. Rotweinessig und Preiselbeeren hinzugeben und einige Minuten einkochen lassen. Thymian und Wacholderbeeren entfernen und das Chutney mit Salz abschmecken. Die Apfelwürfel sollten noch Struktur sowie einen leichten Biss haben.

Für den Stangensellerie-Apfel-Salat:
1 großer Stangensellerie, mit Grün
½ säuerlicher Apfel mit roter Schale
1 Zitrone, Saft
1 TL Apfelessig
1½ TL Haselnussöl
½ TL Honig
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Stangensellerie putzen. Apfel vom Kerngehäuse befreien. Sellerie und Apfel in sehr feine, etwa 4-5 cm lange Stifte schneiden. Einige kleine Selleriеblätter für das Anrichten beiseitelegen. Zitrone halbieren und Saft auspressen.

1 EL Zitronensaft, Apfelessig, Haselnussöl und Honig zu einem Dressing verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sellerie und Apfel erst unmittelbar vor dem Anrichten mit dem Dressing vermengen, damit der Salat frisch und knackig bleibt. Einige fein geschnittene Selleriеblätter unterheben.

Für die Garnitur:
½ Zitrone, Frucht
15 g Haselnüsse
1 Zweige Kerbel
1 TL Salzflocken

Zitrone in Viertel schneiden. Haselnüsse grob hacken. Kerbelblätter zupfen. Zitrone, Haselnüsse und Kerbel als Garnitur verwenden. Gericht mit Salz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laura Maurischat

Cordon bleu mit Parmaschinken und Taleggio, Preiselbeersauce, Kartoffel-Gurken-Salat und Eichblattsalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Cordon bleu:
380 g Kalbsrücken
4 Scheiben Parmaschinken
80 g Taleggio
2 Eier
1 EL Sahne
500 g Butterschmalz
50 g Mehl
100 g Pankomehl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

Kalbsrücken parieren, portionieren und die Fleischscheiben jeweils mit einem Schmetterlingsschnitt aufschneiden. Aufklappen und zwischen Folie oder Backpapier gleichmäßig dünn plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Taleggio in dünne Scheiben schneiden.

Eine Hälfte des Fleisches mit Parmaschinken und Taleggio belegen, dabei einen Rand frei lassen. Zusammenklappen und die Ränder sorgfältig verschließen.

Eine Panierstraße vorbereiten: In eine Schüssel Mehl geben, in einer weiteren Schüssel Eier mit Sahne verquirlen und in eine dritte Schüssel Panko geben. Cordon bleu erst dünn mehlieren, dann durch die Ei-Sahne-Mischung ziehen und anschließend locker in dem Panko wenden, ohne die Panierung anzudrücken. Anschließend in reichlich heißem Butterschmalz goldbraun ausbacken. Die Pfanne dabei bewegen und wiederholt heißes Fett über die Oberseite der Cordon bleus schöpfen. Wenden, fertig ausbacken und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für die Sauce:
60-80 g Kalbsabschnitte, von oben
1 kleine Schalotte
150 g Wildpreiselbeeren, aus dem Glas
50 g kalte Butter
½ TL Tomatenmark
80 ml Portwein
80 ml trockener Rotwein
400 ml Kalbsfond
ca. 1 TL Rotweinessig
2 EL neutrales Öl
2 Zweige Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kalbsabschnitte in Öl kräftig anrösten. Schalotte abziehen, klein schneiden und dazu geben. Tomatenmark zugeben und mitrösten. Portwein und Rotwein angießen und kräftig reduzieren. Kalbsfond und Thymian dazugeben und etwa 8-10 Minuten reduzieren. Wildpreiselbeeren einrühren und kurz köcheln lassen. Sauce durch ein feines Sieb passieren. Mit Rotweinessig abschmecken und mit kalter Butter montieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Salat:
250 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
½ Salatgurke
1 weiße Zwiebel
1 Zitrone, Saft & Abrieb
1 TL Worcestershiresauce
1 TL Dijonsenf
1 EL Apfelessig
½ TL Ahornsirup
4 EL Olivenöl
½ Bund Schnittlauch
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eine feuerfeste Schale für die Kartoffeln in den Ofen geben. Die Kartoffeln schälen und in gleichmäßige, etwa 1 cm große Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und die Hälfte fein würfeln. Zwiebeln mit 2 EL Olivenöl und etwas Salz zu den Kartoffelwürfeln geben. Alles gut miteinander vermengen und in die vorgeheizte Schale im Backofen geben. Dabei darauf achten, dass die Würfel gleichmäßig verteilt sind. Kartoffel-Zwiebel-Würfel ca. 15-20 Minuten backen, bis sie leicht gebräunt sind. Dann aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Zitrone heiß abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und Saft auspressen.

Für die Marinade Zitronensaft, Abrieb der Zitrone, Worcestershiresauce, Senf, Apfelessig, 2 EL Olivenöl und Ahornsirup vermengen. Gurke und restliche Zwiebel fein würfeln. Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Wenn die Kartoffelwürfel abgekühlt sind, alles miteinander vermengen. Vor dem Servieren ordentlich mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Salat:
1 grüner Eichblattsalat
1 Zitrone, Abrieb & Saft
1 TL Weißweinessig
1 TL Ahornsirup
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salat gründlich waschen und Blätter vom Salat in dünne Streifen schneiden. Zitrone heiß abspülen, Schale abreiben, dann halbieren und Saft auspressen.

Für das Dressing Zitronensaft, Zitronenabrieb, Weißweinessig, Olivenöl und Ahornsirup verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dressing mit Salat vermischen.

Für die Garnitur:
1 Zitrone, Abrieb

Zitrone heiß abspülen, Schale abreiben und über das Fleisch geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.