



TRISTAN BRANDT

# Rezepte

- FÜR DEN FLEXOMED SCHNITZEL-KOCHKURS VOM 18.04.2021 -

## Benötigtes Küchenzubehör

- Hammer oder Topf (zum Fleisch klopfen)
- Töpfe und Pfannen
- Frische Paradies-Genusspaket
- Wasser-Sprühflasche

## Rezepte für Kalbs- und Auberginenschnitzel mit lauwarmen Kartoffelsalat

\*\*\*

## ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

### Für das Kalbs- und Auberginenschnitzel:

- 1 Aubergine
- 400 g geschnittene Kalbsschnitzel  
(oder Kalbsoberschale am Stück)
- 500 g festkochende Kartoffeln
- 300 g Butterschmalz
- 300 g Pflanzenöl  
(neutrales Rapsöl oder Sonnenblumenöl)
- 2 Eier
- Doppelgriffiges / griffiges Mehl (100 g)
- Panko / grobes Paniermehl (200 g)
- 1 Zitrone

### Für den lauwarmen Kartoffelsalat:

- 1 Salatgurke
- 200 g Cornichons
- 300 ml Gemüsebrühe (oder Konzentrat)
- 100 ml weißer Balsamicoessig
- 50 g Schnittlauch
- 1 Zwiebel
- 1 TL Senf
- Salz und Pfeffer



TRISTAN BRANDT

*Alles bereit? Na dann: auf die Schnitzel fertig los!*

*Tristan Brandt zeigt Euch jetzt, wie ihr zu echten Schnitzelexperten werdet!*

### ZUBEREITUNG

1. Als Vorbereitung für den lauwarmen Kartoffelsalat, 500 g Kartoffeln mit Schale in Salzwasser kochen, anschließend pellen und in Scheiben schneiden. Darauf achten, die Scheiben nicht zu dünn zu schneiden, damit der Kartoffelsalat nicht matschig wird.



2. Um die Marinade herzustellen, merkt man sich am besten die magische Zahl „5“: 500 ml Wasser, 5 EL weißer Balsamicoessig, 5 EL Pflanzenöl, 5 EL Gurkenwasser (aus dem Cornichonglas),  $\frac{1}{4}$  vom Gemüsekonzentrat und 1 EL Senf in einen Topf geben und bei höchster Stufe einmal aufkochen lassen. Anschließend weiter köcheln. Zwischendurch mit einem Schneebesen umrühren. Die Zwiebel in kleine Würfelchen schneiden und ebenfalls in die Brühe geben, damit sie weich werden. Abschließend die Brühe abschmecken und je nach Bedarf nachwürzen.
3. 12-14 Cornichons halbieren und in kleine Würfelchen schneiden. Eine halbe Salatgurke schälen, halbieren, mit einem Löffel das Innenleben herauschaben bzw. entkernen und in Scheiben schneiden. Die fertig geschnittenen Cornichons und Gurkenscheiben zu den Kartoffelscheiben hinzugeben.



TRISTAN BRANDT

4. Die komplette, noch warme Brühe über die kalten Kartoffelscheiben und Gurken gießen, so dass die Kartoffeln in der Brühe schwimmen. Durch die warme Konsistenz der Brühe kann diese in die Kartoffeln einziehen.
5. Nun geht's an das Schnitzel „ohne Schnitzel“ und zwar an die Aubergine. Dafür den Strung sowie die erste Kurve abschneiden und den Rest der Aubergine in Scheiben schneiden. Diese nebeneinander auf ein Küchenbrett legen und von beiden Seiten mit einem feinen Salz würzen. Für ca. eine halbe Stunde ziehen lassen, bis sich Wasserperlen auf der Oberfläche der Aubergine gebildet haben. Diese mit einem Küchenkrepp von beiden Seiten abtupfen.
6. Die Kalbsoberschale in etwas dickere Scheiben schneiden und anschließend mit einem Klopfer hauchdünn plattieren. Wer keinen Küchenklopfer besitzt, kann alternativ auch das Schnitzel in einen Gefrierbeutel geben und anschließend mit einem Topf oder einer Pfanne hauchdünn klopfen (bzw. plattieren). Die Schnitzel von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen sowie mit der Wasserflasche besprühen.



**Brandt's Genusstipp:** Die Schnitzel sollten mit Wasser eingesprüht werden, damit später die Panade Wellen schlagen kann und schön fluffig wird. Ein einfacher und effektiver Tipp, wenn es um die höchste Kunst des Schnitzelbratens, dem Soufflieren geht!



T R I S T A N   B R A N D T

7. Jetzt geht's ans Panieren: Dafür eine „Panierstraße“ bereitstellen mit einer Schale doppelgriffigem Mehl, 1 Schale Eier, die mit einer Gabel leicht durchgequirlt werden sollen sowie einer Schale mit dem japanischen Paniermehl „Panko“, das größer als das normale Paniermehl ist und nach dem Braten schön knusprig wird. Was auch wichtig ist, die Schnitzel nicht fest drücken sondern leicht ins Mehl reinlegen, danach kurz abklopfen. Genauso verfahren mit dem Ei und dem Panko. Während des Panierens kann bereits eine große Pfanne auf höchster Stufe auf den Herd gestellt werden.



Nun geht es an die Aubergine, die durch das Salz Wasser gezogen hat. Mit einem Küchentuch von beiden Seiten das Wasser abtupfen und anschließend den Panier- und Bratvorgang – wie beim Kalbsschnitzel auch – wiederholen.

**Brandt's Genusstipp's:** Doppelgriffes bzw. griffiges Mehl eignet sich am Besten für das Zubereiten von Schnitzeln, da es hauchdünn am Fleisch oder Gemüse haften bleibt und nicht abgeht. Das „Paniermehl“ kann man übrigens auch selbst herstellen, in dem man ein altes Baguette oder Sauerteigbrot in einen Mixer gibt.

8. In die heiße Pfanne reichlich Pflanzenöl und Butaris geben, so dass die Schnitzel mit und ohne Fleisch in der Pfanne schwimmen. Sobald sich das Butaris aufgelöst hat, kann es mit der eigentlichen Kür, dem Schnitzelbraten losgehen: Das Schnitzel in die Pfanne legen und diese dabei kontinuierlich schwenken bis das Schnitzel bzw. die Panade „Wellen“ schlägt. In der Fachsprache heißt das „soufflieren“. Dabei die Herdstufe auf 3-4 stellen, damit das Schnitzel



T R I S T A N   B R A N D T

nicht verbrennt. Abschließend auf ein Küchentrepp legen und kurz abtropfen lassen. Die fertigen Schnitzel können bei 50° C im Backofen warmgehalten werden.

9. Nun geht's ans Finale, an die Fertigstellung des Kartoffel-Gurkensalates. Wenn die Marinade schön in den Kartoffelsalat eingezogen ist, einen Bund Schnittlauch in sehr feine kleine Röllchen mit einem scharfen Messer schneiden und diese anschließend unter den Kartoffelsalat heben. Anschließend den Salat nochmal in einen Topf geben und kurz aufkochen lassen, damit sich die flüssige Marinade noch weiter mit den Kartoffeln bindet. Abschließend je nach Geschmack mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Übrigens:** Das Öl und Butaris sollte nicht in den Abfluss gegossen werden. Einfach beides in der Pfanne kalt werden lassen und anschließend entsorgen. Das schont die Umwelt und auch die eigene Spüle ... 😊

### Anrichten

Und jetzt geht's ums Auge: Den Kartoffelsalat mit einer Kelle aus dem Topf abschöpfen und auf die Mitte des Tellers platzieren. Das Auberginen- und Kalbschnitzel auf den Salat legen und eine Viertel Zitrone darauf platzieren sowie mit Schnittlauch dekorieren.

\*\*\*



Und nun wünsche ich Euch viel Freude beim Nachkochen. Noch mehr Rezepte und weitere Informationen über meine kulinarische Welt findet ihr unter: [www.tristan-brandt.de](http://www.tristan-brandt.de)!

Euer

*Tristan Brandt*