

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 20. Dezember 2023▪
Tagesmotto „Warenkorb“ mit Cornelia Poletto

Warenkorb

1. Kalbsfilet
2. Bacon
3. Wirsing
4. Süßkartoffeln
5. Radicchio
6. Trockenpflaumen
7. Ziegenfrischkäse
8. Sherry
9. Blätterteig
10. Kaffeebohnen
11. Pistazien
12. Estragon

Basics

Eier	Sahne	Milch
Butter	Mehl	Stärke
Schalotten	weiße Zwiebeln	rote Zwiebeln
Ingwer	Knoblauch	Zitrone Limette Orange
Rotwein	Weißwein	Weißweinessig
Honig	Senf	Gemüse- und Fleischfond
Olivenöl	neutrales Öl	Parmesan
Muskatnuss	Lorbeer	Thymian
Rosmarin	Petersilie	Chili, aus der Mühle
Zucker	Salz	Schwarzer Pfeffer



Roman Kadletz

Kalbsfilet mit gefüllten Blätterteigtaschen, Süßkartoffelpüree, Rahmwirsing und Estragonsauce

Zutaten für zwei Personen

Für das Kalbsfilet:

380 g Kalbsfilet
1 Knoblauchzehe
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin
Butter, zum Arrosieren
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten

Den Backofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kalbsfilet in einer heißen Pfanne mit Öl anbraten. Knoblauch abziehen, andrücken und zusammen mit Rosmarin und Thymian hinzugeben. Butter hinzugeben und das Fleisch arrosieren. Vor dem Servieren kurz ruhen lassen. Fleischpfanne für Sauce nutzen.

Für das Süßkartoffelpüree:

2 Süßkartoffeln
100 ml Milch
100 g Butter
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Süßkartoffeln schälen und klein schneiden. Anschließend in einem Topf mit Salzwasser rund 20 Minuten weichkochen. Butter in einem Topf solange schmelzen bis sie braun wird. Wasser der Kartoffeln abseihen und heißen Kartoffeln mit Schmand und brauner Butter pürieren. Alles gut vermengen und mit Muskat, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Für die Estragonsauce:

3 Zweige Estragon
100 ml Sahne
200 ml Kalbsfond
200 ml Weißwein
Stärke, zum Abbinden
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Bratensatz vom Fleisch mit Weißwein und Fond ablöschen und zur Hälfte reduzieren lassen. Estragon fein hacken und einstreuen. Zum Schluss mit Sahne auffüllen und mit Salz, Pfeffer abschmecken. Nach Belieben die Sauce mit etwas Stärke abbinden.

Für die Blätterteigtaschen:

1 kleiner Kopf Radicchio
1 kleine Zwiebel
25 x 25 cm Blätterteig
40 g Ziegenfrischkäse
30 g Parmesan
2 Eier
20 g Butter
30 g geschälte Pistazien
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Blätterteig zweimal kreisförmig ausstechen.

Radicchio waschen, trockentupfen und sehr fein schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen, Radicchio darin anbraten bis dieser Farbe bekommt. Zwiebel abziehen und fein schneiden. Ebenfalls zum Radicchio geben und kurz mitbraten. Das Ganze kurz abkühlen lassen. Pistazien hacken. Parmesan fein reiben. Radicchio und Zwiebel mit Ziegenfrischkäse, Parmesan und Pistazien in einer Schüssel vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse sollte nicht zu flüssig sein. Ein Ei verquirlen. Blätterteigkreise mit Ei bestreichen und eine Nocke der Füllung mittig platzieren. Zweiten Blätterteigkreis darauflegen und mit einer Gabel seitlich verschließen. Zweites Ei trennen und Eigelb auffangen. Blätterteig mit Eigelb bestreichen und für 10 Minuten im Ofen backen.

Für den Rahmwirsing:

½ Wirsing	Zwiebel abziehen und fein würfeln. Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und Zwiebel eine Minute darin dünsten. Speck kleinschneiden und hinzufügen und braten, bis er knusprig ist. Wirsing waschen, Strunk entfernen und in feine streifen schneiden. Trockneschleudern. Sobald der Speck knusprig ist Wirsing hinzufügen und mit Sahne und Geflügelfond ablöschen. 8-10 Minuten köcheln lassen, bis der Wirsing bissfest ist.
4 Scheiben Bacon	Trockenpflaumen fein würfeln. Zum Ende unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
100 g Trockenpflaumen	
2 Zwiebeln	
400 ml Sahne	
300 ml Geflügelfond	
2 EL Olivenöl	
Salz, aus der Mühle	
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle	

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Felix Oltrogge

Kalbsfilet-Tataki mit Pflaumen-Sherry-Sauce, Süßkartoffelpommes mit Ziegenfrischkäse-Dip und Radicchio-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Süßkartoffelpommes:

300 g Süßkartoffeln
70 g Ziegenfrischkäse
1 Zweig glatte Petersilie
1 TL mittelscharfen Senf
Stärke, zum Wenden
Pflanzenöl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Süßkartoffel in Pommesform schneiden, in Stärke wenden und in einer heißen Fritteuse oder in einem Topf mit Frittieröl doppelt ausbacken. Auf Küchenpapier entfetten und mit Salz würzen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln, sehr fein schneiden und mit dem Ziegenfrischkäse, Senf und einer Prise Salz vermengen. Dip zu den Pommes reichen.

Für das Tataki:

300 g Kalbsfilet
Pflanzenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kalbsfilet am Stück scharf in einer Pfanne mit Öl von allen Seiten anbraten. Entnehmen, anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und im Kühlschrank auskühlen lassen. In ca. 5 mm dünne Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.

Für die Sauce:

2 Schalotten
100 g Trockenpflaumen
300 ml Sherry
2 Zweige Thymian
1 Lorbeerblatt
Flüssiger Honig, zum Abschmecken
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
5 schwarze Pfefferkörner

Schalotten abziehen und fein würfeln. Trockenpflaumen ebenfalls würfeln. Schalotten in einer Pfanne mit Öl anschitzen, dann Trockenpflaumen, Pfefferkörnern, Lorbeerblatt und Thymianzweigen hinzufügen und kurz mitbraten. Mit etwas Sherry ablöschen und dann nach und nach restlichen Sherry angießen und einkochen lassen. Mit Salz und Honig abschmecken. Je nach Konsistenz mit etwas Wasser auffüllen.

Für den Salat:

1 Radicchio
1 Orange, davon Saft & Frucht
20 g geschälte Pistazien
1 EL Weißweinessig
1 TL flüssiger Honig
1 EL neutrales Pflanzenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Radicchio waschen, trockentupfen und anschließend in feine Streifen schneiden. Orangen filetieren, Saft dabei auffangen und Filets anschließend in kleine Stücken schneiden. Für die Marinade Öl, Essig, Honig und etwas Orangensaft verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pistazien hacken. Salat und Orangenfilets mit Dressing vermengen und mit gehackten Pistazienkernen garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Eda Block

Kalbsfilet im Speckmantel mit Parmesansauce, Süßkartoffelstampf und Radicchio-Wirsing-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für das Kalbsfilet im Speckmantel:

300 g Kalbsfilet
120 g Bacon in Scheiben
30 g Butter
1 Zweig Estragon
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kalbsfilet mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Speckscheiben ummanteln. Pfanne mit Butter auf höchster Stufe erhitzen. Filet scharf von jeder Seite anbraten. Herd auf mittlere Stufe zurückdrehen, Butter und Estragon dazugeben und unter gelegentlichem Wenden etwa 4 Minuten weiterbraten. Dann in den vorgeheizten Ofen geben, bis eine Kerntemperatur von 56 Grad erreicht ist.

Für die Parmesansauce:

1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
50 g Parmesan
100 ml Sahne
50 ml Weißwein
2 EL Olivenöl
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen. Zwiebel würfeln und in einer Pfanne in Olivenöl kurz andünsten. Knoblauch dazu pressen. Mit Weißwein ablöschen und Sahne angießen. Parmesan reiben, dazugeben und verrühren bis alles zu einer cremigen Sauce geschmolzen ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für den Süßkartoffelstampf:

1 große Süßkartoffel
½ Knoblauchzehe
40 g Butter
½ Bund glatte Petersilie
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Süßkartoffel schälen, der Länge nach durchschneiden und jede Hälfte in vier Stücke schneiden. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Süßkartoffelstücke zugeben und 15 Minuten auf kleiner Flamme kochen lassen, bis sie gar sind. Süßkartoffeln abgießen und zurück in den Topf geben, ausdampfen lassen. Knoblauch abziehen und die Hälfte pressen. Butter in einem Topf zerlassen. Zerlassene Butter, Muskat, gepresster Knoblauch und eine Prise Salz zur Süßkartoffel geben und mit einem Kartoffelstampfer leicht zerdrücken. Petersilie fein hacken, unterrühren und mit Salz nochmals abschmecken.

Für den Radicchio-Wirsing-Salat:

½ Kopf Radicchio
½ kleiner Wirsing
4-6 Trockenpflaumen
80 g geschälte Pistazien
2 EL Sherry
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Radicchio und Wirsing in Streifen schneiden und in einer großen Schüssel vermengen. Trockenpflaumen in Streifen schneiden. Pistazien kurz in einer Pfanne ohne Öl rösten.

Sherry, Öl, Salz und Pfeffer verquirlen. Salat auf Teller verteilen, Trockenpflaumen und die gerösteten Pistazien darüber verstreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Torsten Woelpl

Kalbsmedaillons mit Radicchio-Pflaumen-Pistazien-Kruste, panierten Süßkartoffeltalern, gebratenem Wirsing und Ziegenfrischkäse-Sauce

Zutaten für zwei Personen

Für die Kalbsmedaillons:

250 g Kalbsfilet
¼ kleiner Radicchio
1 EL geschälte Pistazien
3 Trockenpflaumen
30 g Parmesan
1 EL weiche Butter
1 EL Kaffeebohnen
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf Grillstufe vorheizen.

Radicchio waschen und klein schneiden. Pflaumen fein würfeln. Pistazienkerne in einem Multizerkleinerer grob mahlen. Parmesan reiben. Alles miteinander vermengen und mit weicher Butter zusammenrühren. Kaffeebohnen in einem Multizerkleinerer mittelfein mahlen. Kalbsfilet in Medaillons schneiden und mit Salz und Pfeffer von beiden Seiten würzen. Ränder des Fleisches in den Kaffeebohnen wälzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Medaillons von jeder Seite 2 Minuten braten. Anschließend weitere 2 Minuten die Ränder braten, dabei das Fleisch nach und nach drehen, bis die kompletten Ränder kurz angeröstet sind. Medaillons flach in eine ofenfeste Form geben und die Krusten-Masse auf die obere Seite geben und andrücken. Anschließend unter den Grill legen bis die Kruste schön gebräunt ist.

Für die Süßkartoffeltaler:

½ Süßkartoffel
1 Ei
30 g Parmesan
1 EL geschälte Pistazienkerne
2 EL Mehl
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten

Süßkartoffel schälen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Süßkartoffelscheiben darin von beiden Seiten etwa 3 Minuten braten. Wenn sie fast gar sind, aus der Pfanne nehmen und etwas abkühlen lassen. Pistazien grob mahlen und Parmesan reiben. Pistazien und Parmesan in einem tiefen Teller vermischen. Mit verquirltem Ei, Mehl und Pistazien-Parmesan-Mischung eine Panierstraße aufstellen und Süßkartoffelscheiben panieren. In reichlich Öl ausbacken und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Für den gebratenen Wirsing:

¼ Wirsing
4 Scheiben Bacon
1 Schalotte
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wirsing waschen und in feine Streifen schneiden. Bacon ebenfalls in feine Streifen schneiden. Schalotte abziehen und fein würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen und zunächst Bacon darin anbraten. Wenn dieser leicht gebräunt ist, Schalotte dazugeben und kurz mitbraten. Wirsing dazugeben und mit halb geschlossenem Deckel bissfest schmoren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Ziegenfrischkäse-Sauce:

½ Schalotte
50 g Ziegenfrischkäse
75 ml Sahne
3 EL Sherry
2 Zweige Estragon
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und fein würfeln. Olivenöl in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotten darin glasig dünsten. Mit Sherry ablöschen und Ziegenkäse einrühren. Sahne angießen und etwas einkochen lassen. Estragonblätter von Zweigen zupfen, kleinhacken und mit in die Sauce geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.