

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 16. August 2019 ▪
Finalgericht von Björn Freitag



Kalbsschnitzel mit Pappardelle, Artischocken-Tomaten-Ragout und Tiroler Speck

Zutaten für zwei Personen

Für das Kalbsschnitzel:
300 g Kalbsrücken
1 EL Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Kalbss Rücken waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und dünn plattieren. In einer Pfanne mit Butterschmalz kross von beiden Seiten anbraten.

Für das Artischocken-Tomatenragout:
4 Tomaten
1 große Artischocke
2 Tomaten
1 Zitrone
½ Knoblauchzehe
1 EL Butter
3 Zweige Basilikum
3 Zweige Petersilie
1 EL Mehl
6 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Butter mit Mehl verkneten und in den Kühlschrank stellen.

Knoblauch abziehen und halbieren. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und abzupfen. Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Tomaten vierteln. In einer Schüssel Tomaten mit Zitronensaft, Knoblauch und Basilikum mit dem Stabmixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und in ein Passiertuch füllen, mit Garn einen Knoten machen und an einem erhöhten Punkt über einer Schüssel aufhängen. Der helle Tomatensud läuft nun langsam in die Schüssel. Passierten Tomatensud in einem Topf auf die Hälfte einkochen und mit der kalten Mehlbutterm abbinden.

Artischocke von den Blättern und dem Heu befreien, den Boden in 1cm große Würfel schneiden und in 2 EL Olivenöl für 5 min. sautieren.

Wasser in einem Topf erhitzen, Tomaten blanchieren, häuten und fein würfeln. Petersilie fein hacken.

Für die Pappardelle:
300 g Pastamehl
4 EL Olivenöl

Mehl, 50-80 ml Wasser und Olivenöl kräftig miteinander verkneten und in einer Nudelmaschine in breiten Bahnen ausrollen. Dann ca. 5 cm breite Pappardelle schneiden und in kochendem Salzwasser garen.

Die fertigen Nudeln direkt aus dem Wasser abgetropft in den Tomatenfond geben. Artischocken- und Tomatenwürfel ebenso in den Fond geben und alles nochmal kurz aufkochen. Das restliche Olivenöl und Petersilie einrühren.

Für den Tiroler Speck:
60 g Tiroler Speck in Scheiben

Speckscheiben im Ofen trocknen und anschließend in feine Streifen schneiden.

Pappardelle mit Artischocken-Tomatenragout auf Tellern anrichten, Kalbsschnitzel darauf legen und mit Speck garniert servieren.

Zusatzzutaten von Lisa:
Kapern, Ei, Rosmarin

Die Kapern hat Lisa an das Artischocken-Tomaten-Ragout gegeben. Mit dem Rosmarin hat sie das Kalbsschnitzel aromatisiert und mit dem Ei hat sie den Tomatenfond geklärt.

Zusatzzutaten von Patrick:
Weißwein, Rosmarin, Parmesan

Den Weißwein hat Patrick zum Ablöschen des Artischocken-Tomaten-Ragouts verwendet. Mit dem Rosmarin hat er ebenfalls das Kalbsschnitzel aromatisiert und den Parmesan hat er über die Pappardelle gegeben.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 16. August 2019 ▪
Zusatzgericht von Björn Freitag



Kabeljau mit Senfsauce und Fenchelsalat

Zutaten für zwei Personen

Für den Fenchelsalat:

- 1 Fenchelknolle
- 1 Zwiebel
- 2 Scheiben Tiroler Speck
- 100 ml Weißweinessig
- Salz, aus der Mühle

Fenchel putzen und sehr fein schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Fenchel hineingeben und mit Essig ablöschen.

Zwiebel abziehen und fein hacken. Speck grob schneiden und in einer separaten Pfanne ohne Fett anrösten. Zwiebel dazu geben, durchschwenken und etwas anziehen lassen. Nach 2 - 3 min. die Zwiebel-Speck-Mischung zum Fenchel in die Pfanne geben und gut durchschwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Kabeljau:

- 2 Kabeljaufilets, mit Haut, à ca. 150 g
- 1 EL Dijonsenf
- 1 EL grober Senf
- 2 EL Butter
- Mehl, zum Bestäuben
- Neutrales Öl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle

Die Speck-Pfanne mit etwas Öl erneut erhitzen. Kabeljau auf der Hautseite anbraten. Nach ca. 2 - 3 min. die Fleischseite mit grobem und feinem Senf einstreichen, mit etwas Mehl Bestäuben und Butter mit in die Pfanne geben.

Nach ca. 2 - 3 min. wenden und vorsichtig die Haut abziehen.

Für die Senfsauce:

- 1 Zitrone
- 2 EL Dijonsenf
- 200 ml Gemüsefond
- 100 ml Sahne
- 1 EL Weißweinessig
- 1 Prise Zucker
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gemüsefond in einem Topf erhitzen und ein paar Minuten reduzieren lassen. Sahne und Essig hinzugeben. Zitrone halbieren und auspressen. Ca. 1 EL Zitronensaft in den Topf geben, aufkochen lassen und die Hitze wieder reduzieren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Kurz vorm Servieren Senf dazu geben und mit dem Pürierstab aufmixen.

Kabeljau mit Senfsauce und Fenchelsalat anrichten und servieren.