

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 28. August 2026** ▪
Finalgericht von Johann Lafer



Gebratene Kalbsmedaillons mit Harissa-Sud, Pistazien-Spinat und Kürbis-Dattel-Creme

Zutaten für zwei Personen

Für die Kalbsmedaillons:

4 Kalbsmedaillons à 60 g
 40 g kalte Butter
 1 EL Olivenöl
 125 ml Geflügelfond
 2 TL Harissapaste
 2 Zweige Rosmarin
 2 Zweige Thymian
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kalbsmedaillons von beiden Seiten salzen und in Olivenöl ca. 2 Minuten bei starker Hitze anbraten. Wenden, die Kräuter dazugeben und das Fleisch auf der anderen Seite ebenfalls 1-2 Minuten braten. Die Pfanne vom Herd ziehen, mit Fond ablöschen und die Harissapaste unterrühren. Die Medaillons anschließend bei 120 °C in den Ofen geben und gar ziehen lassen. Den Sud zuletzt mit kalter Butter aufmontieren.

Für den Spinat:

100 g junger Spinat
 1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 1 EL Olivenöl
 4 EL geröstete Pistazienkerne
 Cayennepfeffer, zum Würzen
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Pistazien grob hacken. Alles in Olivenöl in einer breiten Pfanne anschwitzen. Spinat zufügen und zusammenfallen lassen. Die Pfanne vom Herd nehmen und das Gemüse mit Salz, Cayennepfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für die Creme:

200 g Hokkaido-Kürbis
 50 g weiche, entsteinte Datteln
 30 g Butter
 1 EL Olivenöl
 125 ml Gemüfefond
 Cayennepfeffer, zum Würzen
 Salz, aus der Mühle

Kürbis waschen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Datteln würfeln. Beides 2-3 Minuten in heißem Olivenöl anschwitzen, dann den Fond dazugießen und den Kürbis zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten weich garen. Anschließend alles in einen hohen Becher umfüllen, die Butter zufügen und mit einem Mixstab möglichst fein pürieren. Die Creme mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken und warmhalten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Maja:
 Zitrone, Sahne, Butterschmalz

Maja verwendete Zitronenabrieb und Sahne für die Kürbis-Dattel-Creme. Butterschmalz verwendete sie zum Anbraten des Fleisches.

Zusatzzutaten von Megan:
 keine

Megan verwendete keine Zusatzzutaten.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 28. August 2026 ▪**
Zusatzgericht von Johann Lafer



Kalbsmedaillons mit Nudeln in Pfifferlingrahmsauce und Pankobröseln

Zutaten für zwei Personen

Für die Kalbsmedaillons:
 1 Kalbsfilet
 ½ Knoblauchzehe
 1 Zweig Rosmarin
 1 Zweig Thymian
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 75 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Ein Stück hitzebeständige Frischhaltefolie auf ein Brett legen. Kalbsfilet darauflegen. Knoblauch abziehen, über das Filet reiben und verteilen. Thymian und Rosmarin auf das Filet legen. Mit Pfeffer würzen. Fest einwickeln und bei 75 °C je nach Dicke etwa 25-35 Minuten im Ofen garen.

Für die Nudeln:
 300 g Ditalini
 Salz, aus der Mühle

Einen Topf mit reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Nudeln 10-11 Minuten al dente kochen. Abgießen.

Für die Sauce:
 3 Scheiben Kochschinken
 200 g Pfifferlinge
 1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 1 Limette, Abrieb
 40 g kalte Butter
 200 ml Sahne
 200 ml Geflügelfond
 Olivenöl, zum Anbraten

Schalotte abziehen und feinhacken. Knoblauch abziehen und ebenfalls fein hacken.

Pfifferlinge putzen und in Öl anbraten. Schalotten und Knoblauch hinzugeben. Kochschinken in Würfel schneiden und ebenfalls zugeben. Pilze, Zwiebeln, Knoblauch und Kochschinken aus der Pfanne nehmen. In dieselbe Pfanne Geflügelfond und Sahne gießen und köcheln lassen. Limettenabrieb hinzugeben. Sauce dann in einen Topf gießen und weiter einkochen. Zuletzt kalte Butter hinzugeben und mit einem Pürierstab aufschäumen. Die Pilz-Kochschinken-Mischung wieder in die Sauce geben. Nudeln ebenfalls hinzugeben und umrühren.

Für die Fertigstellung:
 4 Scheiben Speck
 100 g Panko
 Pflanzenöl, zum Anbraten

Speck in einer Pfanne ohne Fett knusprig anbraten.

Nach Ende der Garzeit das Kalbsfilet aus der Folie nehmen und in der Pfanne mit dem Speck nachbraten. Dabei etwas Öl hinzugeben.

Panko hinzugeben und rösten. Kalbsfilet aufschneiden. Panko-Speckbrösel auf dem Teller verteilen.

Für die Garnitur:
 3 Zweige Petersilie

Petersilie zupfen und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.