

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 12. Juni 2026** ▪  
**ChampionsWeek ▪ Finalgericht von Zora Klipp**



**Rosa Kalbsrücken mit Rotweinsauce, Zwiebelpüree, grünem Spargel, konfiertem Eigelb, geblämmter Zwiebel und Kartoffelwürfeln**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Fleisch:**

300 g küchenfertige Kalbsrücken  
 1 Knoblauchzehe  
 1 EL Butter  
 1 EL Butterschmalz  
 1 Zweig Thymian  
 Salz, aus der Mühle

Einen Backofen auf 120 °C Umluft vorheizen, einen zweiten Ofen auf 80 °C Umluft vorheizen.

Fleisch salzen und in heißem Butterschmalz rundum kurz scharf anbraten. Anschließend im Ofen bei 120 °C für 5-8 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von ca. 54-55°C garen.

Butter, Knoblauch und Thymian in eine (Steak-)Pfanne geben und erwärmen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und in der warmen Kräuterbutter ruhen lassen. Zwischendurch wenden.

**Für die Sauce:**

1 Schalotte  
 1 EL kalte Butter  
 200 ml Kalbsfond  
 100 ml Rotwein  
 50 ml Portwein  
 1 TL Tomatenmark  
 1 EL Aceto Balsamico  
 1 TL Honig  
 Neutrales Öl, zum Braten

Schalotte abziehen, fein würfeln und in etwas Öl anschwitzen.

Tomatenmark hinzugeben und kurz mit anrösten. Mit Rotwein und Portwein ablöschen und einkochen lassen. Kalbsfond zugeben und weiter reduzieren. Am Ende mit Butter montieren und mit Aceto und Honig abschmecken.

**Für das konfierte Eigelb:**

2 Eier  
 ca. 200 ml neutrales Öl  
 Salz, aus der Mühle

Das Öl in einem Topf auf eine Temperatur von 62–65 °C bringen. Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Eiweiß anderweitig verarbeiten.

Eigelbe vorsichtig in das Öl geben und dann bei 80 °C im Ofen ca. 20 Minuten konfieren. Eigelbe vor dem Servieren salzen.

**Für das Zwiebelpüree:**

2 große Zwiebeln  
 30 g kalte Butter  
 60 ml Sahne  
 1 EL Weißweinessig  
 1 Prise Zucker  
 Salz, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen, in Streifen schneiden und mit etwas Butter langsam weich schmoren, ohne Farbe. Weißweinessig dazu geben und kurz köcheln lassen. Anschließend die Sahne, Salz und eine Prise Zucker dazugeben und weichkochen. Dann fein pürieren und die restliche Butter nach und nach dazugeben. Zum Servieren in einen Spritzbeutel füllen.

**Für den Spargel:**

1 Bund grüner Spargel  
 1-2 EL kalte Butter  
 Gemüsefond, zum Ablöschen  
 Olivenöl, zum Braten  
 1 Prise Zucker  
 Salz, aus der Mühle

Spargel vom holzigen Ende befreien und in einer heißen Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten. Mit etwas Fond ablöschen, kurz etwas einkochen lassen und die kalte Butter hinzufügen. Mit Zucker und Salz würzen.

**Für die geflämmte Zwiebel:** Zwiebel abziehen, halbieren und mit den Händen zerteilen, sodass einzelne „Zwiebelblätter“ entstehen. Diese in Salzwasser blanchieren und trockenlegen. Die Zwiebelränder anschließend mit einem Bunsenbrenner abflammen.  
1 Zwiebel  
Salz, aus der Mühle

**Für die Kartoffeln:** Kartoffeln schälen und in gleichmäßige Würfel schneiden (ca. 2x2 cm). Kartoffelwürfel kurz in kaltes Wasser legen. Anschließend abtrocknen und bei 160°C für 8 Minuten vorfrittieren, anschließend die Fritteuse auf 180°C hochstellen und die Kartoffeln knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und vor dem Servieren salzen.  
2–3 festkochende Kartoffeln  
Neutrales Öl, zum Frittieren  
Salz, aus der Mühle

Das Zwiebelpüree kreisförmig auf den Teller spritzen. Den Kalbsrücken oben auf dem Kreis platzieren. Die Spargelstangen diagonal auf die untere Kreishälfte legen, sodass die Spitzen und die Enden jeweils auf dem Püree liegen. Die flambierten Zwiebelhälften ringsherum verteilen und jeweils mit einem Kartoffelwürfel befüllen. Das Eigelb vorsichtig auf dem Spargel platzieren. Die Sauce in die Mitte des Kreises füllen und servieren.

**Zusatzzutaten von Marcel:** *Marcel löschte seine Sauce mit Orangensaft ab, außerdem schmeckte er sie mit etwas geriebener Tonkabohne ab. Das Püree verfeinerte er mit etwas Vanillemark; den Spargel mit Orangenabrieb.*  
Orange, Vanilleschote, Tonkabohne

**Zusatzzutaten von Tina:** *Tina würzte die Kartoffeln vor dem Servieren mit Piment d'Espelette. Zitronenabrieb streute sie vor dem Servieren über das Gericht. Die Johannisbeeren nutzte sie als Dekoration.*  
Zitrone, Johannisbeeren, Piment d'Espelette

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 12. Juni 2026** ▪  
ChampionsWeek ▪ **Zusatzgericht von Zora Klipp**



**Smørrebrød mit Steinbutt, saurer Sahne und süßsauren  
Johannisbeeren**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Steinbutt im Backteig:**

2 Steinbuttfilets, ohne Haut  
Ca. 330 ml helles Bier  
Neutrales Öl, zum Ausbacken  
200 g Mehl  
1-2 EL Speisestärke  
2 Prisen Salz

Das Mehl mit der Stärke und Salz vermengen, Bier nach und nach einrühren. Einen glatten Teig herstellen. Ggf. etwas Wasser einrühren, oder mit Mehl nachjustieren. Es sollte ein zähflüssiger bis sämiger Teig entstehen.

Steinbutt in mundgerechte Stücke schneiden. Fisch durch den Teig ziehen und im 160°C heißen Fett goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**Für das Brot:**

2 Scheiben Sauerteigbrot  
Butter, zum Bestreichen

Brot beidseitig mit Butter bestreichen und langsam und gleichmäßig in einer Pfanne knusprig rösten. Zwischendurch wenden.

**Für die Saure Sahne:**

200 g Saure Sahne  
1 Zwiebel  
1-2 Zweige Dill  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und sehr fein würfeln. Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Saure Sahne mit Zwiebeln und Dill verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Fenchel:**

1 Knolle Fenchel  
1 Orange, Abrieb & Saft  
1 Zitrone, Saft  
2 EL Pekannüsse  
2-3 Kapseln Kardamom  
1 Prise Zucker  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fenchel putzen und hobeln. Kardamomkapseln aufbrechen, Samen herauslösen und in einem Mörser zerstoßen. Orange heiß abspülen und die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Fenchel mit Kardamom, Orangenabrieb, Orangensaft, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Pekannüsse grob hacken und unterheben. Vor dem Servieren salzen und mit Zitronensaft abschmecken.

**Für die Johannisbeeren:**

2-3 Zweige frische Johannisbeeren  
1 TL Puderzucker  
1 Prise Salz

Johannisbeeren mithilfe einer Gabel vom Zweig lösen. In eine Schüssel geben. Puderzucker und Salz zugeben und die Beeren etwas andrücken.

**Für die Fertigstellung:**

1 Beet Erbsenkresse

Brotscheiben auf einen Teller geben und mit Saurer Sahne bestreichen. Fenchel und Fisch darauf platzieren. Mit Johannisbeeren und Kresse garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF Fischratgeber ist **Steinbutt** aus folgendem Fanggebiet zu empfehlen (*Stand Juni 2026*):

- 1. Wahl: Niederlande, Frankreich, Aquakultur: Kreislaufanlagen
- 2. Wahl: Europa, Aquakultur: Durchflussanlagen
- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Nordsee (ICES 4), Wildfang: Stellnetze-Kiemennetze