

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 15. August 2025** ▪
Finalgericht von Cornelia Poletto



Gebratene Kalbsleber mit handgemachten Apfel-Tortelli, Kartoffel-Mousseline und Röstzwiebeln

Zutaten für zwei Personen

Für die gebratene Kalbsleber:

300 g Kalbsleberscheiben
 2 EL Butter
 2 cl Calvados
 100 ml Kalbsfond
 1 TL Olivenöl
 4 Zweige Salbei
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kalbsleber putzen. Salbeiblätter abzupfen.

1 TL Butter und das Olivenöl in einer Pfanne aufschäumen lassen. Die Kalbsleberscheiben mit den Salbeiblättern von beiden Seiten jeweils 2-3 Minuten braten. Salzen und pfeffern. Die Leber und Salbeizweige auf Küchenpapier abtropfen lassen und warm halten.

Den Bratansatz mit Calvados ablöschen, einkochen lassen und mit dem Kalbsfond auffüllen. Um die Hälfte reduzieren und mit der restlichen Butter sämig einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Nudelteig:

2 Eier
 125 g Semola di grano duro
 75 g Mehl, Type 00
 1 Prise Salz

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verarbeiten. In Klarsichtfolie einwickeln und bis zur weiteren Verwendung im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung:

2 Südtiroler Äpfel
 1 weiße Zwiebel
 2 TL Butter
 1 TL Honig
 2 cl Calvados
 50 ml Weißwein
 1 Zweig Rosmarin
 1 Zweig Thymian
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Äpfel waschen, schälen, das Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Butter in einen Topf geben und aufschäumen lassen. Zwiebel darin glasig anschwitzen. Apfelwürfel mit dem Honig dazugeben und leicht „karamellisieren“ lassen. Die Kräuterzweige dazu geben. Mit Calvados und Weißwein ablöschen und fast komplett einkochen lassen. Bei geschlossenem Deckel und niedriger Hitze die Apfelstücke weich garen. Kräuterzweige entfernen und die Äpfel mit dem Pürierstab grob mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abkühlen lassen.

Für die Kartoffel-Mousseline:

250 g Kartoffeln,
 wenn möglich La Ratte
 60 g sehr kalte Butter
 100 ml Vollmilch
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in kochendem Salzwasser weichkochen.

Abgießen und mit einem Handtuch bedeckt ausdämpfen lassen. Butter würfeln. Milch und Butter mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss zum Kochen bringen.

Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse geben und nach und nach mit der Milch-Buttermischung cremig verrühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und durch ein feines Sieb streichen.

- Für die Röstzwiebeln:** Zwiebel abziehen und in sehr feine Ringe hobeln. Das Öl auf 160 Grad erhitzen. Zwiebelringe in der Stärke wenden, die übrige Stärke abklopfen und dann die Zwiebelringe portionsweise im heißen Öl knusprig backen. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und leicht salzen.
- 1 weiße Zwiebel
Neutrales Pflanzenöl, zum Ausbacken
1 EL Stärke
Salz, aus der Mühle
- Für die Fertigstellung:** Nudelteig mithilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen und in Kreise von ca. 7 cm Durchmesser ausstechen. Jeweils 1 TL Apfelfüllung in die Mitte geben, die Ränder mit Eiweiß bestreichen und zu Tortelli formen. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, mit Salz abschmecken. Die Tortelli in das siedende Wasser geben. Die Hitze reduzieren und die Tortelli 3-4 Minuten gar ziehen lassen.
- Kartoffel-Mousseline auf flachen Tellern anrichten. Jeweils 1-2 gebratene Leberscheiben anlegen, diese mit der Salbeibutter glasieren. Die Tortelli anrichten. Mit den Röstzwiebeln und den gebratenen Salbeiblättern garnieren.
- Zusatzzutaten von Linda:** *Linda nutzte den Balsamicoessig für den Saucenansatz. Die Dunkler Balsamicoessig, Flohsamenschalen, Zitrone* Flohsamenschalen arbeitete sie in den Nudelteig ein. Zitronenabrieb gab sie vor dem Servieren über das Gericht.
- Zusatzzutaten von David:** *David nutzte den Balsamicoessig für den Saucenansatz. Die Leber würzte er mit Majoran. Die Apfel-Füllung für die Tortelli schmeckte er mit Majoran, Zimt* ein wenig Zimt ab.

▪ **Die Küchen Schlacht – Menü am 15. August 2025** ▪
Zusatzgericht von Cornelia Poletto



Brunnenkresse-Vichyssoise mit konfiertem Lachs und Saiblingskaviar

Zutaten für zwei Personen

Für den konfierten Lachs:

1 Lachsfilet à 200 g, ohne Haut
 1 Zitrone, Schale
 Olivenöl, zum Konfieren

Den Backofen auf 75 Grad Umluft vorheizen.

Lachsfilets portionieren und in eine passende Auflaufform geben. Schale einer Zitrone großflächig abreiben und auf dem Lachs plazieren. Anschließend großzügig mit Olivenöl beträufeln. Die Auflaufform mit Klarsichtfolie abdecken und den Lachs im Ofen ca. 30 Minuten konfieren.

Für die Brunnenkresse-Vichyssoise:

200 g festkochende Kartoffeln
 1 Stange Lauch
 2 Knoblauchzehen
 1 große Zwiebel
 50 g Parmesan
 200 ml Sahne
 2 EL Butter
 150 ml trockener Wermut
 150 ml Weißwein
 300 ml Gemüsefond
 1 Bund Brunnenkresse
 2 Lorbeerblätter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Den hellen Teil des Lauchs in grobe Ringe schneiden. Knoblauch und Zwiebel abziehen und grob hacken. Butter in einem Topf schmelzen. Kartoffeln, Lauch, Zwiebeln und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze anschwitzen.

Lorbeerblätter hinzufügen. Salzen. Mit Wermut und Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Gemüsefond zugeben und ebenfalls reduzieren lassen. Danach die Sahne angießen und alles einige Minuten leicht köcheln lassen. Die Brunnenkresse für ca. 2 Minuten blanchieren, dann in Eiswasser abschrecken und gründlich ausdrücken.

Lorbeerblätter entfernen. Das Kartoffel-Lauch-Gemüse mit einem Mixer oder Pürierstab fein pürieren. Brunnenkresse zugeben und nochmals pürieren, bis eine glatte grüne Crème entsteht. Anschließend geriebenen Parmesan unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

2 EL Saiblingskaviar

Lachs mit Saiblingskaviar garnieren.

Das Gericht in tiefe Teller anrichten und servieren.



Laut WWF ist pazifischer **Lachs** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (*Stand August 2025*):

- 1. Wahl: Nordostpazifik FAO 67: Alaska, Wildfang (alle Fangmethoden)
- 1. Wahl: Nordostpazifik FAO 67: Kanada, Buckellachs (*Oncorhynchus gorbuscha*), Ketalachs (*Oncorhynchus keta*): Umschließungsnetze (Ringwaden), Haken und Langleinen (Schleppangeln)