

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 16. April 2026** ▪  
**ChampionsWeek** ▪ **"Warenkorb" mit Viktoria Fuchs**

1. Kalbsrücken, am Stück, ohne Knochen
2. Schwarzwälder Schinken, in Scheiben
3. Frische Morcheln (alternativ getrocknet)
4. Weißer Spargel
5. Vorwiegend festkochende Kartoffeln
6. Radieschen
7. TK-Erbsen
8. Frühlingszwiebeln
9. Weißer Wermut
10. Crème fraîche
11. Panko
12. Schnittlauch

## Basics

Schalotten	Zwiebeln (rot/weiß)	Knoblauch
Ingwer	Zitrone   Limette   Orange	Eier
Butter	Sahne	Milch
Parmesan	Mehl	Stärke
Rotwein	Weißwein	Weißweinessig
Honig	Senf	Gemüse- und Fleischfond
Olivenöl	Neutrales Öl	Tomatenmark
Muskatnuss	Lorbeer	Thymian
Rosmarin	Petersilie	Chili, aus der Mühle
Zucker	Salz	Schwarzer Pfeffer



Georg Hermann

## Kalbsrücken im Panko-Schnittlauch-Mantel mit sous-vide gegartem weißen Spargel, Erbsen-Hollandaise, Morchel-Rahm und Radieschen-Kartoffelsalat

Zutaten für zwei Personen

### Für den Kalbsrücken:

400 g Kalbsrücken, am Stück, ohne Knochen  
2 Knoblauchzehen  
20 g Butter  
4 Zweige Thymian  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen.

Kalbsrücken salzen und pfeffern. Butter mit Thymian und Knoblauch in die Pfanne geben und von allen Seiten scharf anbraten. Im Ofen auf eine Kerntemperatur von 57 Grad ziehen.

### Für den Mantel:

40 g Panko  
¼ Bund Schnittlauch  
1 Prise Salz

Schnittlauch fein hacken. Panko mit 2 EL fein geschnittenem Schnittlauch und Salz in einem Zerkleinerer zu einem feinen Crunch verarbeiten. Das Fleisch vor dem Servieren im Crunch wälzen.

### Für den weißen Spargel:

500 g weißer Spargel  
½ Zitrone, Saft  
20 g Butter  
1 Zweig Thymian  
1 TL Zucker  
1 Prise Salz

Spargel schälen und mit Butter, Zucker, Salz, Thymian und 1 TL Zitronensaft vakuumieren. Bei 85 Grad für 25 Minuten im Wasserbad garen. Anschließend warmhalten.

### Für die Erbsen-Hollandaise:

80 g TK-Erbsen  
1 Schalotte  
½ Zitrone, Saft  
2 Eier  
120 g Butter  
50 ml Sahne  
80 ml Gemüsefond  
1 EL Weißweinessig  
1 EL Öl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter auf ca. 50 Grad erwärmen.

Schalotte abziehen, würfeln und in Öl anschwitzen. Erbsen zugeben und mit Fond und Sahne ablöschen. 10 Minuten köcheln lassen.

Eier trennen. Erbsen mit Eigelb, Zitronensaft und Weißweinessig pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Weiter pürieren und flüssige Butter dazu gießen.

Alles durch ein Sieb geben und in eine Espuma-Flasche einfüllen. Eine Gaskapsel einsetzen und schütteln.

### Für den Morchel-Rahm:

80 g frische Morcheln  
1 Schalotte  
100 g Crème fraîche  
15 g Butter  
50 ml weißer Wermut  
50 ml Gemüsefond  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Morcheln gründlich waschen und halbieren. Butter erhitzen, Schalotte abziehen, hacken und glasig anschwitzen. Morcheln hinzugeben und 3-4 Minuten anbraten. Mit Wermut ablöschen und reduzieren. Fond und Crème fraîche zugeben. 5-8 Minuten cremig einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Radieschen-Kartoffelsalat:**  
400 g kleine vorwiegend festkochende

Kartoffeln  
2 Scheiben Schwarzwälder Schinken  
8 Radieschen  
2 Frühlingszwiebeln  
1 EL Weißweinessig  
100 ml Gemüsefond  
2 EL neutrales Öl  
1 EL Senf  
1 EL Zucker  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln in Salzwasser ca. 20 Minuten garkochen. Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden.

Gemüsefond, Zucker, Senf, Essig, Öl, Salz und Pfeffer verrühren und in einem Topf erhitzen.

Schinken anbraten, zum Dressing geben und kurz pürieren. Warm über die Kartoffeln geben und vorsichtig mischen.

Radieschen fein hobeln. Frühlingszwiebeln putzen, in Ringe schneiden und unterheben. Salat kurz ziehen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Alexandra Stumper

## Kalbsrücken mit Kräuterkruste, Espuma mit Schinken-Aroma, Pommes soufflées, Erbsenstampf und sautiertem weißen Spargel

Zutaten für zwei Personen

### Für das Fleisch:

500 g Kalbsrücken, am Stück, ohne Knochen  
 1 Zitrone, Abrieb  
 25 g Parmesan  
 50 g kalte Butter + 1 EL Butter  
 Neutrales Öl, zum Anbraten  
 50 g Panko  
 3 Zweige Rosmarin  
 3 Zweige Thymian  
 1 Bund glatte Petersilie  
 1 Bund Schnittlauch  
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Kruste kalte Butter, Panko, Zitronenabrieb, Parmesan, 1 Zweig Rosmarin, 1 Zweig Thymian sowie Petersilie in einen Mixer geben und alles ordentlich mixen. Masse auf eine Frischhaltefolie geben, zu einem rechteckigen Block formen und ca. 1 cm flach drücken. Masse in den Kühlschrank legen.

Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen. Fleisch salzen und in der Pfanne von allen Seiten scharf anbraten. Restlichen Rosmarin und Thymian hinzufügen. Thermometer in das Fleisch stecken und mit dem Rosmarin und Thymian in eine Backform geben. Im heißen Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 58 Grad garen. Bei einer Kerntemperatur von 40 Grad die Kräuterkruste auf das Fleisch geben und die Grillfunktion einschalten. Fleisch aus dem Ofen nehmen und ca. 5 Minuten ruhen lassen, dann quer zur Faser aufschneiden.

### Für den Stampf:

100 g TK-Erbesen  
 1 Schalotte  
 1 Zitrone, Abrieb  
 50 ml Sahne  
 30 g Crème fraîche  
 Butter, zum Anbraten  
 20 ml weißer Wermut  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, klein schneiden und in Butter anschwitzen, Erbsen dazugeben und mit Sahne und Wermut ablöschen, ca. 5 Minuten köcheln lassen. Dann mit einem Pürierstab mixen. Crème fraîche unterheben. Mit Muskatnuss, Zitronenabrieb sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Durch ein feines Sieb streichen.

### Für die Pommes soufflées:

2 große vorwiegend festkochende Kartoffeln  
 1 Ei  
 1 L neutrales Öl  
 20 g Stärke  
 Salz, aus der Mühle

Öl in einem Topf auf 170 Grad erhitzen.

Kartoffeln ca. 1 mm dünn hobeln. Ei trennen. Eine Seite der Kartoffelscheibe mit Stärke und die andere mit Eiweiß bepinseln. Die überschüssige Stärke mit einem Pinsel entfernen. Je eine Scheibe mit Eiweiß und eine Scheibe mit Stärke aufeinanderlegen und mit einem runden Ausstecher ausstechen.

Im heißen Öl goldbraun frittieren und dabei den Topf hin und her bewegen, außerdem mit einem Löffel Öl über die oben schwimmenden Kartoffeln gießen. Auf ein Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

**Für den Espuma:** Butter in einer Pfanne schmelzen. Schalotte abziehen und klein schneiden. Schinken klein schneiden, mit Schalotten und Zucker hinzugeben und mitbraten. Mit Wermut ablöschen und reduzieren lassen. Sahne hinzugeben und einmal aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Dabei etwas überwürzen. Alles noch warm in eine Espuma-Flasche füllen und mit einer Kapsel versetzen. Die fertige Sauce anschließend mit etwas Schnittlauch bestreuen.

2 Scheiben Schwarzwälder Schinken  
1 Schalotte  
1 Zitrone, Saft  
1 EL Butter  
250 ml Sahne  
20 ml weißer Wermut  
1 Bund Schnittlauch  
1 Prise Zucker  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für den weißen Spargel:** Spargel schälen und in Drittel schneiden. In eine Pfanne etwas Butter, 2 EL Wasser und den Spargel geben und braten. Mit Zucker, Orangensaft, Orangenabrieb, Salz und Pfeffer würzen und abgedeckt 5 Minuten ziehen lassen.

6 Stangen weißer Spargel  
1 Orange, Saft & Abrieb  
Butter, zum Anbraten  
1 TL Zucker  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Garnitur:** Frühlingszwiebel putzen, fein schneiden und Gericht damit garnieren.

1 Frühlingszwiebel

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Ingrid Puchegger

## Zweierlei vom Kalb im Parmesankorb mit Morchelsauce, lauwarmem Spargelsalat mit Schinken-Knusper und gepickelten Radieschen

Zutaten für zwei Personen

### Für die gepickelten Radieschen:

5 Radieschen  
100 ml weißer Wermut  
50 ml Weißweinessig  
1 EL Zucker  
1 TL Salz

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Einen Sud aus Wermut, Weißweinessig, Zucker und Salz in einem Topf herstellen und erwärmen. Die Radieschen fein hobeln und mit dem kochenden Sud übergießen. Ziehen lassen.

### Für den Spargelsalat:

8 Stangen weißer Spargel  
3 Scheiben Schwarzwälder Schinken  
1 Frühlingszwiebel  
1 Limetten, Saft  
10 g Butter  
1 TL Weißweinessig  
½ Bund Schnittlauch  
1 Prise Zucker  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spargel schälen, in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne in Butter anbraten. Schwarzwälder Schinken auf ein Backblech auslegen und im Backofen knusprig braten. Anschließend feinmixen. Frühlingszwiebel und Schnittlauch klein schneiden. Limette auspressen und 1 EL Saft mit Weißweinessig und Zucker vermischen. Alles zu einem Salat vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

### Für den Parmesan:

50 g Parmesan

Parmesan rund auf ein Backblech reiben und knusprig backen. Über einer Tasse zu einem Korb formen.

### Für die Morchelsauce:

4 frische Morcheln  
1 Limette, Saft  
1 EL Crème fraîche  
Butter, zum Anbraten  
10 ml weißer Wermut  
30 ml Kalbsfond  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Morcheln putzen, klein schneiden und in einer Pfanne 5-10 Minuten in Butter anbraten. Morcheln mit Crème fraîche, Limettensaft, Wermut, Fond, Salz und Pfeffer mit dem Pürierstab zur gewünschten Konsistenz verarbeiten.

### Für das Zweierlei:

Ca. 500 g Kalbsrücken, am Stück, ohne Knochen  
4 Morcheln  
2 Frühlingszwiebeln  
1 Ei  
Butter, zum Anbraten  
Olivenöl, zum Anbraten  
1 Prise Zucker  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kalbsrücken parieren und halbieren. Den einen Teil in einer Pfanne in Butter und Öl anbraten und im Backofen auf 60 Grad Kerntemperatur fertig braten.

Morcheln putzen und 5-10 Minuten in Butter anbraten, dann fein hacken. Frühlingszwiebeln putzen und fein hacken. Ei trennen. Die zweite Hälfte des Fleisches fein schneiden und mit Frühlingszwiebeln, Morcheln, Eigelb, 1 EL Olivenöl, Zucker, Salz und Pfeffer vermischen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.