

**▪ Die Küchenschlacht – Menü am 18. Juli 2025 ▪  
 ChampionsWeek ▪ "Finalgericht" von Viktoria Fuchs**



**Saltimbocca alla romana mit Parmesanschaum, cremiger Polenta, Tomaten aus dem Ofen und Parmesanchip**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Saltimbocca:**

2 Kalbsschnitzel, aus Rücken oder Hüfte, à ca. 150 g  
 2 Scheiben Parmaschinken  
 20 g Butter  
 Sonnenblumenöl, zum Anbraten  
 2 Blätter Salbei  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Die Kalbsschnitzel leicht plattieren, mit Pfeffer würzen und je ein Salbeiblatt drauflegen. Mit dem Parmaschinken umwickeln.

Das Fleisch in einer heißen Pfanne mit etwas Sonnenblumenöl von beiden Seiten kurz anbraten. Butter hinzugeben und bei mittlerer Hitze garziehen lassen.

**Für die Polenta:**

50 g Polenta-Grieß  
 1 Schalotte  
 20 g Parmesan  
 100 ml Milch  
 50 g Butter  
 150 ml Gemüsefond  
 4 Zweige Thymian  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und in Brunoise schneiden. In einem Topf mit etwas Butter glasig anschwitzen. Den Polenta-Grieß dazugeben und kurz mit anschwitzen. Milch und Fond hinzugeben und unter ständigem Rühren aufkochen. Bei niedriger Temperatur 15 Minuten ziehen lassen, dabei immer wieder umrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Parmesan reiben, Thymian zupfen und Polenta mit beidem verfeinern.

**Für den Parmesanschaum:**

1 Schalotte  
 120 g Parmesan  
 100 ml Sahne  
 50 g kalte Butter  
 170 ml Gemüsefond  
 50 ml Weißwein  
 Sonnenblumenöl, zum Anbraten  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, klein schneiden und in einem Topf mit etwas Sonnenblumenöl glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Mit Fond auffüllen und ca. 2 Minuten kräftig kochen lassen. Parmesan reiben und mit der Sahne hinzugeben. Kurz aufkochen lassen und in einen Mixer geben. Die kalte Butter unter ständigem Mixen hinzugeben. Mit Pfeffer abschmecken.

**Für die Tomaten:**

6 Kirschtomaten  
1 Knoblauchzehe  
Olivenöl, zum Beträufeln  
2 Zweige Thymian  
1 Prise Zucker  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kirschtomaten in eine ofenfeste Form geben, mit Olivenöl beträufeln und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Knoblauch in der Schale zerdrücken und zusammen mit dem Thymian hinzugeben. Die Tomaten ca. 10 Minuten im Ofen garen.

**Für den Chip:**

50 g Parmesan

Parmesan auf ein Backblech mit Backpapier reiben und im Ofen schmelzen lassen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

**Zusatzzutaten von Hanni:** *Hanni nutzte Zitronenabrieb für das Fleisch, Lecithin für den Schaum und Safranfäden für die Polenta.*

**Zusatzzutaten von Verena:** *Verena nutzte Chiliflocken für den Parmesanchip, Lecithin für den Schaum und Safranfäden für die Polenta.*

**▪ Die Küchenschlacht – Menü am 18. Juli 2025 ▪  
ChampionsWeek ▪ Zusatzgericht von Viktoria Fuchs**



**Kalte Rote-Bete-Suppe**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Suppe:**

3 vorgegarte Rote Bete, mit Saft  
 ½ Zitrone, Saft  
 1-2 EL saure Sahne  
 1-2 EL Zitronensorbet, aus dem  
     Gefrierfach  
     100 ml Verjus  
 100 ml Gemüsefond  
 1-2 EL Olivenöl  
 ½ Bund Basilikum  
 Zucker, zum Abschmecken  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Rote Bete vom Strunk befreien und grob schneiden. Rote Bete mit

übrigem Rote-Bete-Saft, Zitronensaft, Verjus, Olivenöl, saure Sahne und  
 Salz in einen Standmixer geben und sehr fein mixen. Dann  
 Zitronensorbet und Basilikum zugeben. Erneut mixen.

**Für die Garnitur:**

1 vorgegarte Rote Bete  
 2 Scheiben Graubrot  
 2 EL Zitronensorbet, aus dem  
     Gefrierfach  
 1 TL Olivenöl + Olivenöl, zum  
     Beträufeln  
 2-3 Zweige Basilikum  
     1 Prise Zucker  
     Salz, aus der Mühle

Rote Bete in Würfel schneiden. Brot in etwas Olivenöl anrösten. Auf  
 Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

Basilikumblätter abzupfen und auf ein Brett geben. 1 TL Olivenöl, eine  
 Prise Zucker und Salz zu den Basilikumblättern und gut hacken.

Gehackten Basilikum zum Zitronensorbet geben und damit „ummanteln“. Rote Bete, Basilikum-Sorbet, Brot und frischen Basilikum auf einem tiefen  
 Teller anrichten und vorsichtig die Suppe angießen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.