

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 22. Mai 2026 ▪
Finalgericht von Nelson Müller



**Kalbsschnitzel in der Parmesanhülle mit
Frühlingsgemüse und cremiger Polenta**

Zutaten für zwei Personen

Für das Schnitzel:

4 kleine Kalbsschnitzel, vom Rücken
½ Zitrone, Saft
100 g Parmesan
2 Eier
Neutrales Öl, zum Anbraten
Mehl, zum Panieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kalbsschnitzel unter Klarsichtfolie mit einem Plattierisen leicht flach klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Parmesan reiben. In einer Schüssel Eier und Parmesan verquirlen, pfeffern und nach Belieben mit einigen Tropfen Zitronensaft abrunden. In einer beschichteten Pfanne das Öl erhitzen. Die Schnitzel zuerst im Mehl wenden - überschüssiges Mehl abschütteln - dann durch die Käsepanade ziehen und gut abtropfen lassen, so dass die Schnitzel nur mit einem dünnen Mantel überzogen sind. Sofort im heißen Öl bei mittlerer Hitze halb schwimmend auf jeder Seite 1–2 Minuten, je nach Dicke der Schnitzel, braten.

Für das Frühlingsgemüse:

250 g Möhren
250 g Zuckerschoten
1 Kohlrabi
1 Brokkoli
1 Bund Frühlingszwiebeln
3 EL Butter
250 ml Geflügelfond
1 Bund Petersilie
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Eiswasser

Möhren und Kohlrabi schälen und in beliebige Form schneiden. 2 EL Butter mit etwas Salz und Zucker erhitzen und mit Fond ablöschen. Einen Zweig Petersilie dazugeben. Darin die Möhren und den Kohlrabi ca. 10 Minuten schmoren.

Zuckerschoten putzen, Brokkoli in Röschen schneiden, Frühlingszwiebeln putzen und in Stifte schneiden. Zuckerschoten, Brokkoli und Frühlingszwiebeln separat in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Dann das blanchierte Gemüse zum geschmortem Gemüse geben und mit fein geschnittener Petersilie verfeinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Polenta:

300 g Instant-Polenta
100 g Parmesan
450 ml Sahne
450 ml Gemüsefond
1 Lorbeerblatt
2 Zweige Rosmarin
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sahne mit Gemüsefond und Lorbeerblatt aufkochen und die Polenta dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und 5 Minuten ziehen lassen. Parmesan reiben und dazugeben. Final abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Nadine: *Nadine verwendete Butterschmalz zum Anbraten des Fleisches. Die Butterschmal, Salbei, Muskatnuss Polenta verfeinerte sie mit Salbei und Muskatnuss. Zudem frittierte sie noch einige Salbeiblätter in etwas Öl.*

Zusatzzutaten von Tina: *Tina verfeinerte ihre Polenta und das Gemüse mit Knoblauch. Etwas Knoblauch, Muskatnuss, Butterschmalz Muskatnuss kam in die Polenta und Butterschmalz verwendete sie zum Anbraten des Fleisches.*

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 22. Mai 2026 ▪
Zusatzgericht von Nelson Müller



Kalbstatar mit Pilzessenz

Zutaten für zwei Personen

Für das Kalbstatar:

300 g Kalbsfilet
 2 Sardellenfilets
 1-2 TL Kapern
 1 TL Sojasauce
 1-2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Kalbsfilet sehr fein schneiden und in eine Schüssel geben. Mit Öl vermengen. Sardellen und Kapern fein hacken und zum Tatar geben. Mit Sojasauce, Salz und Pfeffer abschmecken. Alles gut vermengen und einige Minuten ziehen lassen. Dann erneut abschmecken. Tatar in einem Serviering anrichten.



Durch die Zugabe von Öl wird das Fleisch in seiner Textur sowie vor unschönen Verfärbungen geschützt.

Für die Pilzessenz:

100 g gemischte, getrocknete Pilz
 200 ml Gemüsefond
 Sojasauce, zum Abschmecken

Gemüsefond in einen Topf geben und aufkochen lassen. Getrocknete Pilze zugeben und einige Minuten mitkochen lassen. Pilzfond durch ein Passiertuch abseihen und die Flüssigkeit auffangen. Flüssigkeit je nach Geschmack mit Sojasauce würzen. Pilzessenz am Tatar angießen.

Für den Senf-„Kaviar“:

2 Stangen weißer Spargel
 100 g Senfsaat
 150 ml Apfelsaft
 100 ml heller Balsamicoessig
 Salz, aus der Mühle

Senfsaat einige Minuten in Wasser blanchieren und anschließend durch ein Sieb abgießen. Danach erneut mit frischem Wasser bedecken und den Blanchiervorgang wiederholen, um die Bitterstoffe zu reduzieren. Das Wasser nochmals abgießen, dann Apfelsaft und Essig zur Senfsaat geben und diese weich kochen. Spargel schälen und die holzigen Enden entfernen. Spargelstangen in mundgerechte Stücke oder Stifte schneiden und zur Senfsaat in den Topf geben. Mitköcheln lassen. Senfsaat und Spargel abgießen und mit kaltem Wasser abspülen. Mit Salz und Balsamicoessig abschmecken. Senf-„Kaviar“ und Spargel auf dem Tatar anrichten.

Für die Mayonnaise:

1 Zitrone, Saft
 1 Ei
 1 TL Dijonsenf
 150-200 ml neutrales Pflanzenöl
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ei trennen und in einer Schüssel das Eigelb, Senf, Zitronensaft, Salz und eine Prise Zucker gut vermengen. Unter ständigem Rühren langsam das Öl hinzufügen. Die Eigelbmischung und das Öl sollten Zimmertemperatur haben, so dass sich eine schöne Emulsion bildet. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf dem Tatar anrichten.

Für die Garnitur:

1-2 essbare Blüten
 3-4 Spitzen Shisokresse

Blütenblätter vorsichtig abzupfen und mit Kresse zum Garnieren verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.