

| Die Küchenschlacht – Menü am 23. Oktober 2017 |
CW-Tagesmotto: "Fastfood de luxe" mit Mario Kotaska



Lisa Bohm

Dekonstruierter Döner:

Selbstgebackene Brotwürfel mit Lammfleisch, Joghurt-Sauce, Kohlgemüse und Tomaten-Gurken-Carpaccio

Zutaten für zwei Personen

Für die Brotwürfel:

1 Ei
2 EL Grieß
500 g Mehl
1 Würfel Hefe
2 EL Olivenöl
100 ml Warmes Wasser
2 EL weißer und schwarzer Sesam
1 TL Schwarzkümmel
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle

Den Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Aus Ei, Grieß, Mehl, Hefe, Olivenöl, Wasser, Zucker und Salz einen Teig herstellen und kurz gehen lassen. Zu einem Brot formen und mit Sesam und Schwarzkümmel bestreuen. Im Ofen ca. 25 Minuten backen.

Für das Lammfleisch:

Lammfleisch aus der Nuss à 200 g
3 cm Ingwer
1 Limette
2 Zehen Knoblauch
150 g griechischer Joghurt
35 g Papaya-Paste
20 g Chilipulver (Deggi Mirch)
1 TL rotes Chilipulver
1 TL Garam Masala
1 TL Senfkörner
1 TL Oregano
1 TL Thymian
1 TL Rosmarin
1 Prise Kreuzkümmel
1 Prise gemahlener Kümmel
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Den Ofen auf 200 Grad Heißluft vorheizen.

Ingwer schälen und kleinhacken. Knoblauch abziehen und feinhacken. Limette halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Aus Ingwer, Limettensaft, Knoblauch, Joghurt, Papaya-Paste, Chilipulver, Garam Masala, Senfkörnern, Oregano, Thymian, Rosmarin, Kreuzkümmel, gemahlenem Kümmel und Salz eine Marinade für das Fleisch zubereiten. Das Fleisch waschen, trocken tupfen, kurz marinieren und in einer Pfanne mit Öl von allen Seiten scharf anbraten. Das Fleisch herausnehmen und im Ofen weiter garen lassen.

Für die Joghurt-Sauce:

1 Zitrone
½ Zehe Knoblauch
1 Ei
200 g griechischer Joghurt
285 ml extra natives Olivenöl
1 TL Dijonsenf
1 Bund glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Zitrone halbieren, auspressen, den Saft auffangen und beiseite stellen.

Das Ei trennen und das Eigelb mit Senf, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und mit einem Mixer zu Mayonnaise verarbeiten. Das Öl zuerst tröpfchenweise, dann in einem dünnen Strahl unter rühren dazugeben. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln und mit der selbstgemachten Mayonnaise, Joghurt, Zitronensaft und Knoblauch vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Kohlgemüse:

¼ Spitzkohl
100 g Rotkohl
1 Karotte
½ rote Zwiebel
½ Knoblauchzehe
1 grüner Apfel
50 g Kapern
50 g Walnüsse
Neutrales Öl, zum Braten

Den Spitz- und Rotkohl waschen, den Strunk entfernen und klein schneiden. Den Knoblauch und die Zwiebel abziehen und fein hacken. In einer Pfanne mit Öl andünsten, den Spitz- und Rotkohl dazugeben und alles schmoren. Karotte und Apfel schälen und in Streifen schneiden. Zusammen mit den Walnüssen zu dem Kohl geben.

Für das Tomaten-Gurken-Carpaccio:

½ Gurke
1 Rispentomate
1 rote Zwiebel
1 Limette
50 ml Balsamicoessig
100 ml Olivenöl
2 TL Dijonsenf
1 EL Honig
2 Zweige Minze
3 Zweige glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Gurke waschen, die Enden entfernen und in feine Scheiben schneiden. Die Tomate waschen, halbieren, den Strunk entfernen und ebenfalls in feine Scheiben schneiden. Die Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden.

Die Limette halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Die Minze und die Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Aus Limettensaft, Balsamicoessig, Olivenöl, Dijonsenf, Honig, Minze, Petersilie, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette herstellen und über das Carpaccio geben.

Für die Garnitur:

2 EL rote Rettichsprossen

Dekonstruierter Döner: Selbstgebackene Brotwürfel mit Lammfleisch, Joghurt-Sauce, Kohlgemüse und Tomaten-Gurken-Carpaccio mit Kresse garnieren, auf Tellern anrichten und servieren.



Andreas Krottendorfer

Burger de luxe:

Rinderfilet auf Kartoffelrösti mit Tomatensauce, Roquefort-Feigen-Soufflé und Mango-Avocado-Chutney

Zutaten für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

- 1 Rinderfilet im ganzen à 400 g
- 2 Zehen Knoblauch
- 2 Wachteleier
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Zweige Thymian
- Olivenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 160 Grad Heißluft vorheizen.

Die Rinderfilets in vier Stücke schneiden und auf beiden Seiten salzen und pfeffern. Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. In einer Pfanne mit Öl und mit den Kräutern scharf anbraten. Anschließend für ca. 20 Minuten im Ofen weiter garen.

Wachteleier in einer Pfanne mit Öl braten. Die Spiegeleier kurz vorm Anrichten auf dem Fleisch drapieren.

Für die Kartoffelrösti:

- 3 mehligkochende Kartoffel
- 2 Schalotten
- ½ Bund glatte Petersilie
- 4 EL Butterschmalz
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen und raspeln. Anschließend ausdrücken. Schalotten abziehen und längs schneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und kleinhacken. Mit den ausgedrückten Kartoffeln und etwas Petersilie vermengen, salzen und pfeffern. 6 Rösti etwa in der Größe der Filets in die Pfanne geben und in Butterschmalz beidseitig goldbraun braten.

Für die Tomaten-Sauce:

- 1 mittelgroße Tomate
- 3 EL Butter
- 50 ml Likörwein
- 3 EL Balsamicoessig
- 3 EL Tomatenmark
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Zweige Thymian
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Bratensatz des Fleisches mit dem Tomatenmark aufköcheln lassen. Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und dazugeben. Mit Balsamico und Likörwein ablöschen, einreduzieren lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Durch ein Sieb seihen. Tomate abbrausen, trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden. Die klein gewürfelten Tomaten hinzufügen und mit kalter Butter montieren.

Für das Roquefort-Feigen-Soufflé:

- 3 reife Feigen
- 30 g reifen Roquefort
- 2 Eier
- 40 g Butter
- 20 ml Sahne
- 200 ml Milch
- 30 g Mehl
- ½ TL Stärke
- 20 g Semmelbrösel
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

30 g Butter in einem Topf schmelzen und Mehl hinzugeben. Mit Milch ablöschen. Käse und Stärke in die Masse einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eier trennen und das Eiweiß aufschlagen. Geschlagenes Eiweiß unterheben.

Förmchen mit der restlichen Butter und Paniermehl ausfüllen. Feigen abbrausen, trocken tupfen und in feine Scheiben schneiden. Den Boden mit den Feigenscheiben auslegen, die Masse ca. halbhoch in die Förmchen füllen. Im Ofen im Wasserbad ca. 20-25 Minuten backen.

Für das Mango-Avocado-Chutney:

- 1 reife Mango
- 1 reife Avocado
- 1 Zitrone
- 1 rote Zwiebel

Die Avocado und die Mango schälen und würfeln. Zwiebel abziehen und würfeln. Chili längs halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und in feine Streifen schneiden. Zitrone halbieren, Saft auspressen und auffangen. Avocado und Mango leicht salzen, Chili hinzufügen, mit Zitrone beträufeln und vorsichtig miteinander vermengen.

1 rote Chili
Salz, aus der Mühle

Für die Garnitur:

1 Kapuzinerkresse Blüte

Burger de luxe: Rinderfilet auf Kartoffelrösti mit Tomatensauce,
Roquefort-Feigen-Soufflé und Mango-Avocado-Chutney auf Tellern
anrichten, mit der Blüte garnieren und servieren.



Janina Lindemann

Fried Chicken & Waffles:

Frittiertes Perlhuhn mit asiatischem Krautsalat, schwarzer Knoblauch-Mayonnaise und Buttermilch-Waffel mit karamellisierten Miso-Tomaten

Zutaten für zwei Personen

Für die Waffel:

2 Eier
240 ml Buttermilch
175 g Mehl
2 TL Backpulver
¼ TL Natron
60 g feiner Kristallzucker
25 g Butter
25 g Rapsöl
Butterschmalz, zum Backen
1 Prise Salz

Butter in einem Topf zergehen lassen. Die zerlassene Butter, Rapsöl, Eier und Buttermilch in eine große Rührschüssel geben und mit einem Mixer aufschlagen. In einer extra Schüssel Mehl, Backpulver, Natron, Zucker und Salz vermengen. Die Mehlmischung rasch unter die flüssigen Zutaten rühren. Der Teig sollte nicht zu viel gerührt werden und einige Minuten ruhen. Klümpchen sind kein Problem. Den Teig in einem mit Butterschmalz bestrichenen heißen Waffeleisen ausbacken.

Für das Perlhuhn:

2 Perlhuhnbrüste à 200 g
1 Ei
20 g Mehl
20 g Panko-Paniermehl
1 EL schwarzer Sesam
1 EL Chiliflocken
Sonnenblumenöl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Perlhuhnbrüste von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Aus Mehl, verquirltem Ei und Panko-Paniermehl eine Panierstraße bereitstellen. Perlhuhnbrüste zunächst in Mehl, dann durch Ei ziehen und in Panko-Paniermehl wenden. Reichlich Öl in einer Pfanne erhitzen und die Perlhuhnbrüste goldgelb backen. Am Ende mit Chili und Sesam bestreuen.

Für die schwarze Knoblauch-Mayonnaise:

1 Zitrone
6 schwarze Knoblauchzehen
1 Ei
200 ml Sonnenblumenöl
1 Msp. Senf
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Zitrone halbieren, den Saft auspressen und auffangen. Das Ei mit dem Knoblauch, Zitronensaft, Öl, Senf und Zucker in ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab zu Mayonnaise verarbeiten.

Für die Miso-Tomaten:

10 rote Kirschtomaten
15 ml Sake
15 ml Mirin
5 ml Reisessig
50 g dunkles Miso
1 EL Tomatenmark
25 g Zucker
1 Sternanis
1 EL Butter

Sake, Mirin, Reisessig, Miso-Paste, Tomatenmark, Zucker und Sternanis in einen Topf geben und unter rühren, bei niedriger Temperatur, für etwa 10 Minuten einkochen. Die Tomaten waschen, trocken tupfen, halbieren, den Strunk entfernen und mit in den Topf geben. Butter unterrühren.

Für den Krautsalat:

½ Spitzkohl

Den Spitzkohl waschen, in Streifen schneiden und in eine Schüssel geben. Den Kohl salzen und kräftig durchkneten. Die Frühlingszwiebel

½ Sushi-Ingwer waschen, von den Enden befreien und in Röllchen schneiden.
1 Frühlingszwiebel Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Den
1 TL cremige Erdnussbutter Schnittlauch, Erdnussbutter, Reisessig, Sojasauce, Sriracha-Sauce und
1 EL Reisessig Sesamöl mit dem Spitzkohl vermischen und ziehen lassen.
1 EL Sojasauce
1 EL Sriracha-Sauce
1 TL Sesamöl
½ Bund Schnittlauch

Fried Chicken & Waffles: Frittiertes Perlhuhn mit asiatischem Krautsalat, schwarzer Knoblauch-Mayonnaise und Buttermilch-Waffel mit karamellisierten Miso-Tomaten auf Tellern anrichten und servieren.



Genevieve Soler

Toast 2.0:

Wachtelbrust und Hähnchenleber auf Toast mit Rotwein-Trauben-Sauce, Wachteleiern und lila Kartoffel-Chips

Zutaten für zwei Personen

Für die Wachtelbrust:

2 Wachtelbrüste à 40 g (mit Haut)
2 Zweige Salbei
Sonnenblumenöl, zum Braten
1 TL Piment d'Espelette
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Wachtelbrüste waschen, trocken tupfen und mit Piment d'Espelette, Salz und Pfeffer würzen. Salbei abrausen und trockenwedeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Wachtelbrüste mit dem Salbei für 2 Minuten anbraten. Wachtelbrüste herausnehmen und im Backofen warm stellen.

Für die Hähnchenleber:

200 g Hähnchenleber
5 cl Cognac
1 TL Fleur de Sel
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Hähnchenleber waschen, trocken tupfen und in einer Pfanne anbraten. Den Cognac dazugeben und die Leber flambieren. Die flambierte Leber mit einer Gabel zerdrücken, mit Fleur de Sel und Pfeffer abschmecken und auf das Toast streichen.

Für das Toast:

2 Scheiben weißes Toastbrot

Das Toastbrot in einer Pfanne von beiden Seiten rösten.

Für die Rotwein-Trauben-Sauce:

1 Schalotte
40 g Rosinen
50 g Butter
50 ml Geflügelfond
100 ml Rotwein
6 cl Portwein
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Rosinen in kaltem Wasser einweichen. Die Schalotte abziehen, in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Butter anschwitzen. Den Rotwein und den Portwein dazugeben und reduzieren lassen. Den Geflügelfond dazugeben und köcheln lassen. Butter und Rosinen dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Wachteleier:

6 Wachteleier
Kresse, zum Garnieren
Sonnenblumenöl, zum Braten

Die Wachteleier in einer Pfanne braten und mit einer Ring-Form ausstechen. Mit etwas Kresse anrichten.

Für die Kartoffel-Chips:

1 große lila Kartoffel
Sonnenblumenöl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Die Kartoffel schälen, in 1 mm dicke Scheiben schneiden, gründlich waschen und auf einem Tuch trocken tupfen. Die Kartoffelscheiben in der Fritteuse bei 180 Grad für 3 Minuten frittieren. Herausnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Kartoffel-Chips ein zweites Mal für ca. 3 Minuten frittieren und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Leicht salzen.

Für die Dekoration:

1 Apfel
1 Zitrone
6 grüne Weintrauben
20 g Butter

Den Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, den Apfel darin anbraten und auf das Toast mit der Hähnchenleber geben.

Die Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Aus dem Rest des Apfels Würfel (1,5 x 1,5 cm) schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Die Trauben waschen, trocken tupfen, abziehen und abwechselnd Apfel und Trauben auf einen Spieß stecken.

Toast 2.0: Wachtelbrust und Hähnchenleber auf Toast mit Rotwein-Trauben-Sauce, Wachteleiern und lila Kartoffel-Chips auf Tellern anrichten und servieren.



Daniel Dannenberg

Wrap 2.0:

Gefüllte Crêpes mit Ceviche vom Kabeljau, Chorizo, Guacamole und Mais-Sauce

Zutaten für zwei Personen

Für die Crêpes:

- 1 Ei
- 100 ml Vollmilch
- 50 g Mehl
- 1 Muskatnuss, zum Reiben
- 1 EL Olivenöl
- Sonnenblumenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle

Das Ei, Mehl, eine Prise geriebene Muskatnuss, Olivenöl und Salz in eine Schüssel geben und verrühren. Mit Milch auffüllen bis der Teig glatt zur Rose abgezogen werden kann. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Teig darin zu dünnen Crêpes ausbacken.

Für das Ceviche vom Kabeljau:

- 1 Kabeljaufilet ohne Haut
- 1 Limette
- 50 ml Mangoessig
- 1 Prise Zucker
- Salz, aus der Mühle

Den Kabeljau waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Die Limette halbieren, den Saft auspressen und auffangen. Den Fisch in den Limettensaft legen, Mangoessig dazugeben, mit einer Prise Zucker und einer Prise Salz würzen und kalt stellen.

Für die Guacamole:

- 1 reife Avocado
- 1 rote Tomate
- 1 Zehe Knoblauch
- ½ Limette (Saft & Abrieb)
- ½ rote Schote Chili
- ½ TL Kreuzkümmel
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Avocado halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch auslöfeln. Eine Limette waschen und mit einer Reibe die Schale abreiben. Anschließend die Limette halbieren, den Saft auspressen und auffangen. Die Avocado mit Limettensaft und Abrieb vermengen.

Den Knoblauch abziehen und fein reiben. Die Chilischote längs aufschneiden, von den Scheidewänden und Kernen befreien und fein schneiden. Die Tomate waschen, halbieren, den Strunk entfernen und ebenfalls fein schneiden. Avocado, Tomate, Chili, Kreuzkümmel und Knoblauch in eine Schale geben und vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Mais-Sauce:

- 1 Kolben vorgekochter Zuckermais
- ½ Zwiebel
- 100 ml Sahne
- 50 ml weißer Balsamicoessig
- 100 ml weißer Portwein
- 1 TL Stärke
- 1 TL Lecithin
- Butterschmalz, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Mais vom Kolben entfernen. Die Zwiebel abziehen und klein hacken. Butterschmalz in einem Topf erhitzen und Mais und Zwiebel darin anschwitzen. Mit Balsamico und Portwein ablöschen und reduzieren lassen. Mit etwas Wasser auffüllen, mit dem Stabmixer pürieren und passieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, 100 ml Sahne, Stärke und Lecithin dazugeben und mit dem Stabmixer schaumig aufmixen.

Zum Anrichten:

- 1 dünnaufgeschnittene Chorizo

Die Chorizo auf dem Crêpe verteilen. Guacamole und Kabeljau darauflegen und den Crêpe einrollen und mit Spießen fixieren.

Wrap 2.0: Gefüllte Crêpes mit Ceviche vom Kabeljau, Chorizo, Guacamole und Mais-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.



Lena Ringwald

Inside-out Burger:

Kalbsfilet mit Morcheln, Himbeeren, Trüffel-Jus und Serrano-Chip

Zutaten für zwei Personen

Für das Kalbsfilet:

- 1 Kalbsfilet à 200 g
- 1 EL Butter
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- 1 TL Cubebenpfeffer
- 2 Stangen Langpfeffer
- 1 Prise grobes Himbeersalz
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 120 Grad Heißluft vorheizen.

Das Kalbsfilet waschen, trocken tupfen und parieren. Den Cubebenpfeffer, Pippali Pfeffer, Schwarzen Pfeffer und Salz in einem Mörser zerkleinern und das Kalbsfilet damit einreiben. Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln.

Das Filet mit den Kräutern und der Butter in einen Vakuumbbeutel geben und im Ofen für 20 Minuten garen. Zum Schluss kurz anbraten.

Aufschneiden und das Himbeersalz auf die Schnittfläche geben.

Für die Trüffel-Jus:

- 30 g Sahne
- 1 EL Butter
- Mehlbutter (1 TL Mehl + 1 EL Butter)
- 100 ml Santo Vino (weißer Süßwein)
- 50 ml roter Portwein
- 200 ml Geflügelfond
- 50 g Sommertrüffel
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Süßwein und den Portwein in einen Topf geben und einreduzieren lassen. Anschließend mit Geflügelfond aufgießen und wieder einreduzieren lassen. Den Trüffel kleinschneiden und mit etwas Butter in die Jus geben. Mit Sahne verfeinern und die Jus mit Mehl und Butter abbinden.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Farce:

- 50 g Kalbsfilet
- ¼ Ei
- 10 ml Sahne
- 1 Spritzer Limettensaft
- 20 g Sommertrüffel
- 2 EL Butter
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Trüffel hobeln und in etwas Butter leicht erwärmen.

Das Kalbsfilet waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Das Ei trennen und die Hälfte des Kalbsfilets mit der Sahne zu einer homogenen Masse pürieren. Den Trüffel hinzugeben. Die Limette halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und kalt stellen.

Für den Serrano-Chip:

- 1 Scheibe Serranoschinken
- 1 Prise Chilipulver

Den Serranoschinken mit Chilipulver würzen und im Backofen knusprig ausbacken.

Für die Himbeeren:

- 125 g Himbeeren
- 3 TL Agavendicksaft
- ½ TL dunkler Balsamico
- ½ TL Himbeeressig
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Himbeeren, Agavendicksaft, Balsamico, Himbeeressig, Salz und Pfeffer vermengen, fein pürieren und durch ein Sieb streichen.

Für den Toast:

- 2 Scheiben Vollkorntoastbrot
- 2 Zehen Knoblauch

Die Knoblauchzehen abziehen und andrücken. Den Toast mit einem Nudelholz auswälzen und in einer Pfanne mit dem Knoblauch sanft braten. Mit Kokosblütenzucker und Salz abschmecken.

1 TL Butter
1 Prise Kokosblütenzucker
Salz, aus der Mühle

Zum Schluss mit der Farce bestreichen und nochmal 1 Minute von jeder Seite braten. Butter dazugeben.

Für die Morcheln:
30 g getrocknete Morcheln
1 Zehe Knoblauch
2 TL Butter
Salz, aus der Mühle

Die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen. Knoblauch abziehen. Die Knoblauchzehe und die Morcheln darin schwenken. Mit Salz abschmecken.

Zum Anrichten: *Inside-out Burger:* Das Kalbsfilet, das Toast mit der Farce, die Trüffel-Jus, die Morcheln und den Serrano-Chip auf einem Teller stapeln, mit Kresse und den Himbeeren garnieren und servieren.