

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 31.07.2025 ▪**

Finalgericht von Cornelia Poletto



Kaninchenrücken im Parmaschinkenmantel mit gegrilltem Römersalat, Pfifferlingen, Aprikosen und grünem Spargel

Zutaten für zwei Personen

Für die Aprikosen:

6 Aprikosen
1 Zitrone, Saft & Abrieb
40 g Honig
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Honig, Saft und Abrieb von der Zitrone und Kräuterzweige in einen Topf geben, aufkochen und sirupartig einkochen.

Aprikosen waschen, trocken tupfen und vierteln. Aprikosenviertel mit der Honigmischung marinieren. Aprikosenhälften aus der Marinade nehmen und von allen Seiten in einer Grillpfanne grillen.

Für das Fleisch:

4 küchenfertige, ausgelöste Kaninchenrücken
4 Scheiben Parmaschinken
2 EL Olivenöl
4 Zweige Thymian
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Thymianblättchen von den Zweigen zupfen. Fleisch pfeffern, in Thymianblättchen wälzen und mit Parmaschinken umwickeln. Fleisch von allen Seiten in Olivenöl anbraten.

Im Backofen ca. 10 Minuten fertig garen. Abgedeckt ruhen lassen.

Für die Vinaigrette:

100 g Pfifferlinge
8 Kirschtomaten
4 Frühlingszwiebeln
1 TL Dijonsenf
2 EL weißer Balsamicoessig
4 EL Olivenöl
2 Zweige Basilikum
2 Zweige Petersilie
2 Zweige Estragon
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Pfifferlinge putzen und je nach Größe halbieren. Kirschtomaten waschen und vierteln. Kräuter abbrausen, trocken wedeln, von den Stielen befreien und fein schneiden. Pfifferlinge und Frühlingszwiebelringe in 1 EL Olivenöl knackig anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Balsamicoessig mit Senf und übrigem Olivenöl zu einer Vinaigrette verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Pfifferlinge und Kräuter dazugeben.

Für den Spargel:

4 Stangen grüner Spargel
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spargel putzen und im unteren Drittel schälen. In einer Pfanne im Olivenöl anbraten, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Römersalat: Römersalatherzen putzen und längs vierteln.

2 Römersalatherzen

2 EL Olivenöl

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den gegrillten Salat, die Aprikosen und den Spargel mit der Vinaigrette abschmecken und anrichten. Die Kaninchenrücken halbieren und dazu anrichten. Mit der Vinaigrette fertigstellen.

Zusatzzutaten von Johannes: Johannes verwendete Orangenabrieb und etwas Orangensaft für die

Orange, Abrieb & Saft

Rosa Pfefferkörner

Zusatzzutaten von Stephanie: Stephanie gab die Meersalzflocken über das Fleisch.

Meersalzflocken

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 31. Juli 2025 ▪
▪ Zusatzgericht von Cornelia Poletto ▪



Carpaccio alla Cipriani

Zutaten für zwei Personen

Für das Carpaccio:

200 g Kalbsfilet
100 g Pfifferlinge

1 Zitrone, Saft

Olivenöl, zum Anbraten

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Kalb in dünne Scheiben schneiden, in einen Vakuumierbeutel geben und vorsichtig platt klopfen. Auf einem Teller auslegen, mit Folie abdecken und etwa kaltstellen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Pfifferlinge putzen und darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Zitronensaft abschmecken.

Für die Mayonnaise:

2 Eier

1 EL Dijonsenf

200 ml Öl

Salz, aus der Mühle

Eier in einen hohen Mixbecher geben, salzen und mit dem Pürierstab mixen. Öl langsam bis zur gewünschten Konsistenz untermixen. Mit Senf abschmecken.

Mayonnaise herstellen, in einen Spritzbeutel füllen und in einem Gittermuster auf das Fleisch geben.

Für die Fertigstellung:

10 g Rucola

Rucola zupfen und auf das Carpaccio geben. Pfifferlinge ebenfalls auf dem Carpaccio anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.