

▪ **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, trockentupfen 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, trockenwedeln, 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:

2 Römersalatherzen
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Römersalatherzen putzen und längs vierteln.

Mit Olivenöl einstreichen und in der Grillpfanne von beiden Seiten grillen.
Mit Salz und Pfeffer würzen.

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:

Orange, Abrieb & Saft
Rosa Pfefferkörner

Johannes verwendete Orangenabrieb und etwas Orangensaft für die Aprikosen und würzte den Salat mit dem rosa Pfeffer.

Zusatzzutaten von Stephanie:

Meersalzflocken

Stephanie gab die Meersalzflocken über das Fleisch.

▪ **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 Vakuumbbeutel 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.