

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 05. Oktober 2018** ▪
Finalgericht von Cornelia Poletto



"Birnen, Bohnen, Speck" all'italiano:

**Involtini vom Kalb mit Cannellini-Bohnen-Püree,
 Bohnen-Ragout und Birne**

Zutaten für zwei Personen

Für die Involtini:

- 1 Kalbsfilet à 300 g
- 6 Scheiben haudünner Tiroler Speck
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- ½ EL grober Dijonsenf
- 4 Zweige Thymian
- 20 g Butter
- Butterschmalz, zum Anbraten
- Meersalz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Kalbsfilet waschen, trockentupfen in zwei Medaillons schneiden und zwischen zwei Folien mit einem Plattireisen dünn klopfen.

Schalotten und Knoblauch abziehen und fein hacken. Thymian abbrausen, trockenwedeln und Blättchen von zwei Zweigen zupfen.

Butter in einer Pfanne aufschäumen, Schalotten und Knoblauch dazugeben und ca. 3 Minuten anschwitzen. Mit Dijonsenf, der Hälfte des Thymians, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Kalb leicht salzen und pfeffern, auf einer Seite die Schalotten-Senf-Masse gleichmäßig verteilen und zu Involtini aufrollen. Je drei Speckscheiben nebeneinanderlegen und die Involtini einzeln darin einwickeln. Überstehende Enden abschneiden.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Involtini mit den übrigen Thymianzweigen von allen Seiten scharf anbraten.

Im Ofen etwa 8 Minuten fertig garen, herausnehmen und weitere 5 Minuten ruhen lassen.

Für das Bohnen-Püree:

- 250 g Cannellini-Bohnen
- ½ Schalotte
- ½ Knoblauchzehe
- 75 ml Kalbsfond
- ½ EL Arganöl
- 20 g Butter
- Olivener Öl, zum Anbraten
- Salt-Flakes, zum Würzen
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln.

Die Cannellini-Bohnen durch ein Sieb abgießen, mit Wasser abspülen und abtropfen lassen.

Butter in einem Topf aufschäumen, Schalotte und Knoblauch darin anschwitzen und die Cannellini-Bohnen dazugeben. Die Hälfte des Kalbsfonds angießen und kurz aufkochen.

In einem Standmixer cremig pürieren, gegebenenfalls mit übrigem Kalbsfond auffüllen und mit Arganöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Bohnen-Ragout:

- 100 g grüne Bohnen
- 100 g Saubohnen
- 2 Zweige Bohnenkraut
- 4 Scheiben Lardo di colonnata
- ½ Williamsbirne
- ½ Schalotte
- ½ Knoblauchzehe
- 50 ml Kalbsjus
- Salt-Flakes, zum Würzen
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Bohnen putzen, in einem Topf mit kochendem Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. In mundgerechte Stücke schneiden.

Die Birne waschen, entkernen und in Würfel schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Den Lardo in Rauten schneiden und in einer Pfanne ohne Öl auslassen.

Schalotten- und Knoblauchwürfel dazugeben und anschwitzen. Die blanchierten Bohnen und Birnenwürfel zugeben und anbraten.

Mit Kalbsjus, fein gehacktem Bohnenkraut, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur: Rosmarin, Salbei, Thymian und Petersilie von den Zweigen zupfen und in einer kleinen Pfanne mit heißem Olivenöl leicht kross ausbacken. Die Blättchen auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

- 2 Zweige glatte Petersilie
- 2 Zweige Thymian
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Zweige Salbei
- 30 ml Olivenöl

In tiefen Tellern das Bohnen-Püree und mit dem Ragout anrichten. Die Involtini schräg aufschneiden, daraufsetzen, salzen und pfeffern. Mit den frittierten Kräutern garniert servieren.

Zusatzzutaten von Christian: *Mit etwas Zitronenabrieb schmeckte Christian sowohl das Bohnen-Ragout als auch das Püree ab.*

- 1 Zitrone

Zusatzzutaten von Sonja: *In einem Sud aus reichlich Wasser, Essig, Zucker, Nelken und Zimt kochte Sonja die gewürfelten Birnenstücke etwa 3 Minuten vor.*

- 20 ml Weißweinessig, 4 Gewürznelken,
- 1 Zimtstange



Zusatzgericht von Cornelia Poletto

Pasta e fagioli alla napoletana:

Bohnen und Nudeln in Tomatensugo

Zutaten für zwei Personen

Für den Bohnen-Sugo:

250 g getrocknete Borlotti-Bohnen
300 g Flaschentomaten aus der Dose
2 Schalotten
2 junge Knoblauchzehen
400 ml Gemüsefond
Parmesan, zum Reiben
2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian
Olivenöl, zum Anbraten
Salt-Flakes, zum Würzen
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Am Vortag die Bohnen mit angeprückelten Jungknoblauch-Zehen sowie je 1 Zweig Rosmarin und Thymian über Nacht in Wasser einweichen. Am nächsten Tag in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

Übrigen Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein hacken.

Schalotten und Knoblauch in einem Topf mit 1 EL Olivenöl andünsten.

Bohnen und Kräuter dazugeben und durchschwenken. Mit Dosentomaten, Fond und etwas Olivenöl auffüllen. Die Bohnen aufkochen und bei niedriger Hitze ca. 20 Minuten al dente köcheln.

4 große EL der Bohnen abnehmen und beiseite stellen. Die übrigen Bohnen weich garen, mit dem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb streichen.

Für die Nudeln:

500 g Ditalini-Nudeln
grobes Meersalz

Die Pasta in einem Topf mit reichlich Salzwasser al dente kochen, abgießen und dabei etwas Kochsud auffangen.



**PROFI
TIPP**

Das Pastawasser auf keinen Fall weggießen! Es enthält neben einer angenehmen Salzigkeit jede Menge gelöste Stärke, die fast jede Pastasauce wunderbar ergänzt und noch einen Schritt nach vorne bringt.

Das Bohnenpüree in einer Pfanne nochmals erhitzen und die ganzen Bohnen sowie die gegarten Nudeln mit etwas Kochsud dazugeben.

Für die Garnitur:

8 Salbeiblätter
2 Zweige Rosmarin
Olivenöl, zum Anbraten

Salbeiblätter und Rosmarinnadeln in einem kleinen Topf mit Olivenöl kross ausbacken und auf Küchenkrepp abtropfen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit krossen Kräutern garnieren und servieren.