

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 06. Februar 2026** ▪
Finalgericht von Nelson Müller



**Rosa gebratene Kalbshüfte mit Kapernsauce,
 Kartoffelplätzchen und Rahmkohlrabi**

Zutaten für zwei Personen

Für die Kalbshüfte:

400 g Kalbshüfte
 Neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Kalbshüfte parieren, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne in heißem Öl rundherum scharf anbraten. Anschließend im vorgeheizten Backofen garen, bis eine Kerntemperatur von 59 Grad erreicht ist.

Für die Kapernsauce:

1 TL Kapern
 1 Schalotte
 ½ Zitrone, Abrieb
 250 g Sahne
 40 g Butter
 25 ml Weißwein
 250 ml heller Kalbsfond
 30 g Mehl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen, in feine Würfel schneiden und in 30 g Butter anschwitzen. Mehl darüberstreuen, mit Weißwein ablöschen und mit Kalbsfond und Sahne auffüllen. Einige Minuten kochen lassen und die Kapern hinzufügen. Mit Zitronenabrieb und restlicher Butter verfeinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kartoffelplätzchen:

25 g Speck
 250 g mehligkochende Kartoffeln
 ½ Zwiebel
 2 Eier
 1 TL Butter
 Neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
 Kartoffelstärke, zum Mehlieren
 3 Zweige glatte Petersilie
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln mit Schale in einem Topf mit reichlich Salzwasser garkochen. Dann pellen und etwas ausdampfen lassen. Anschließend durch eine Kartoffelpresse drücken und lauwarm abkühlen lassen.

Speck in kleine Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Eier trennen, Eigelbe auffangen, Eiweiß anderweitig verarbeiten. Petersilie hacken.

Speck und Zwiebel in Butter glasig anschwitzen, dann mit zwei Eigelben und der Petersilie unter die Kartoffelmasse mischen. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Aus der Masse Rollen formen und in Taler schneiden. Die Taler in Kartoffelstärke wenden und in heißem Öl von beiden Seiten goldgelb und knusprig ausbacken.

Für den Rahmkohlrabi:

½ Kohlrabi
 ½ Limette, Saft
 25 g Butter
 25 ml Sahne
 3 Halme Schnittlauch
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle

Kohlrabi schälen, in kleine Rauten schneiden, in Butter anschwitzen und mit etwas Sahne cremig rühren.

Schnittlauch abbrausen, trocken wedeln und in sehr feine Röllchen schneiden. Das Gemüse mit dem Schnittlauch, Muskatnuss, Salz und etwas Limettensaft abschmecken.

Die Kalbshüfte aufschneiden und mit Kapernsauce, Kartoffelplätzchen und Rahmkohlrabi anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Marie: *Marie verarbeitete die getrockneten Steinpilze zu einem feinen Pulver und schmeckte die Kapernsauce damit ab. Die Haselnüsse röstete sie in der Pfanne an und gab sie grob gehackt als Dekoration über das Gericht geben. Zum Schluss würzte sie das Gericht mit Salzflocken.*

Getrocknete Steinpilze, geräucherte Salzflocken, Haselnüsse

Zusatzzutaten von Tim: *Tim aromatisierte das Fleisch mit dem Knoblauch und dem Thymian. Außerdem vermischte er etwas Sherry mit Kalbsfond und gab die Flüssigkeit vor dem Garen im Ofen über Fleisch.*

Knoblauch, Sherry, Thymian

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 06. Februar 2026** ▪
Zusatzgericht von Nelson Müller



Piccata milanese mit Tomatensugo und Basilikum-Spinat-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Piccata milanese:

2 Kalbsschnitzel à ca. 120–150 g
 3 Eier
 60 g Parmesan
 1 EL Butter
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Parmesan in ein hohes Gefäß reiben, die Eier dazugeben und gut mit dem Parmesan vermengen. Die Mischung kurz stehen lassen bis eine cremige Masse entsteht. Die Kalbsschnitzel zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie vorsichtig flachklopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Schnitzel rundum durch die Parmesan-Ei-Mischung ziehen, sodass sie vollständig bedeckt sind.

Butter und Olivenöl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen und die Schnitzel darin auf jeder Seite 2–3 Minuten goldgelb braten. Die Hitze sollte nicht zu hoch sein, damit der Käse nicht verbrennt. Schnitzel kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Tomatensugo:

3 Fleischtomaten
 5 geschälte San Marzano Tomaten aus der Dose mit Saft
 1 Zwiebel
 Olivenöl, zum Anbraten
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Olivenöl in einem Topf erhitzen, die Zwiebel abziehen, fein würfeln und glasig anbraten. Die Dosentomaten grob pürieren, zu den Zwiebeln geben und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce bei mittlerer Hitze leicht reduzieren lassen. Die frischen Fleischtomaten schälen, würfeln und erst zum Schluss unter die Sauce rühren, kurz erhitzen und vermengen.

Für den Basilikum-Spinat-Salat:

50 g Babyspinat
 3 EL Gemüsefond
 2 EL weißer Balsamicoessig
 2 EL Olivenöl
 ½ Bund Basilikum
 1 Beet Gartenkresse
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Babyspinat waschen, trockenschleudern und zusammen mit der abgeschnittenen Gartenkresse in eine Schüssel geben. Basilikum zusammen mit Gemüsefond, Balsamico, Olivenöl, Zucker, Salz und Pfeffer zu einem Dressing pürieren und über den Salat geben. Alles gut vermengen und sofort servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.