▪ Die Küchenschlacht – Menü am 24. Januar 2020 ▪
Finalgericht von Nelson Müller



Rosa gebratene Kalbshüfte mit Kapernsauce, Kartoffelplätzchen, Kohlrabi-Gemüse und Rote-Bete-Espuma

Zutaten für zwei Personen

Für die Kalbshüfte:
400 g Kalbshüfte
Neutrales Öl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.
Kalbshüfte waschen, trockentupfen, parieren, mit Salz und Pfeffer würzen und in Öl von allen Seiten scharf anbraten. Im Ofen garen, bis eine Kerntemperatur von 58 Grad erreicht ist.

Für die Sauce:
2 Schalotten
1 Zitrone
1 EL Kapern
60 g Butter
300 g Sahne
50 ml Weißwein
300 ml heller Kalbsfond
60 g Mehl
1 EL Butter, zum Anschwitzen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen, in feine Würfel schneiden und in 1 EL Butter in der Fleischpfanne anschwitzen. Mehl drüberstreuen, mit Weißwein ablöschen und mit Kalbsfond und Sahne auffüllen. Einige Minuten kochen lassen und die Kapern hinzufügen. Zitrone waschen, trockentupfen, halbieren und von einer Hälfte die Schale abreiben. Sauce mit Zitronenabrieb und mit einem Stück Butter verfeinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Plätzchen:
250 g Kartoffeln
50 g Speckwürfel
50 g Zwiebel
2 Eier
2 Zweige Blattpetersilie
1 Muskatnuss
Speisestärke
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, kleinschneiden und in Salzwasser garkochen. Ausdämpfen lassen und durch eine Presse drücken.
Zwiebel abziehen und würfeln. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Zwiebel zusammen mit den Speckwürfeln in Öl anschwitzen, dann zusammen mit den Eiern und 2 EL Petersilie unter die Kartoffelmasse mischen. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Das Ganze mit Muskat und Salz abschmecken. Die Masse zu Rollen formen und in Taler schneiden. In Stärke wenden und in heißem Öl goldgelb ausbacken.

Für das Gemüse:
1 Kohlrabi
1 Limette
50 g Sahne
½ Bund Schnittlauch
1 Muskatnuss
50 g Butter, zum Anschwitzen
Salz, aus der Mühle
Eiswasser

Kohlrabi schälen, Strunk entfernen und in kleine Rauten schneiden. Rauten blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Kohlrabi-Rauten dazugeben und mit etwas Sahne cremig kochen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in sehr feine Röllchen schneiden. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Gemüse mit 1 EL Schnittlauch, Muskat, Salz und etwas Limettensaft abschmecken.

Für die Espuma:
20 g Meerrettich aus dem Glas
175 g Sahne
100 ml Rote-Bete-Saft
1 Blatt Gelatine
4 g Zucker
4 g Salz
1 Msp. Zitronenpfeffer

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Rote-Bete-Saft mit Zitronenpfeffer, Meerrettich, Salz und Zucker vermischen.

Die Flüssigkeit durch ein feines Sieb passieren. Gelatine gut ausdrücken, darin auflösen. Sahne unterrühren und die Masse in eine Espuma-Flasche füllen. Zwei Kapseln einsetzen und kräftig schütteln. Bis zum servieren kühl stellen.

Die Kalbshüfte aufschneiden und mit Kapernsauce, Kartoffelplätzchen und Kohlrabi-Gemüse anrichten. Mit der Rote-Bete-Espuma garnieren und auf Tellern servieren.