

▪ Die Küchen Schlacht – Menü am 28. August 2026 ▪
Finalgericht von Johann Lafer



Gebratene Kalbsmedaillons mit Harissa-Sud, Pistazien-Spinat und Kürbis-Dattel-Creme

Zutaten für zwei Personen

Für die Kalbsmedaillons:

4 Kalbsmedaillons à 60 g
40 g kalte Butter
1 EL Olivenöl
125 ml Geflügelfond
2 TL Harissapaste
2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kalbsmedaillons von beiden Seiten salzen und in Olivenöl ca. 2 Minuten bei starker Hitze anbraten. Wenden, die Kräuter dazugeben und das Fleisch auf der anderen Seite ebenfalls 1-2 Minuten braten. Die Pfanne vom Herd ziehen, mit Fond ablöschen und die Harissapaste unterrühren. Die Medaillons anschließend bei 120 °C in den Ofen geben und gar ziehen lassen. Den Sud zuletzt mit kalter Butter aufmontieren.

Für den Spinat:

100 g junger Spinat
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl
4 EL geröstete Pistazienkerne
Cayennepfeffer, zum Würzen
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Pistazien grob hacken. Alles in Olivenöl in einer breiten Pfanne anschwitzen. Spinat zufügen und zusammenfallen lassen. Die Pfanne vom Herd nehmen und das Gemüse mit Salz, Cayennepfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für die Creme:

200 g Hokkaido-Kürbis
50 g weiche, entsteinte Datteln
30 g Butter
1 EL Olivenöl
125 ml Gemüfefond
Cayennepfeffer, zum Würzen
Salz, aus der Mühle

Kürbis waschen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Datteln würfeln. Beides 2-3 Minuten in heißem Olivenöl anschwitzen, dann den Fond dazugießen und den Kürbis zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten weich garen. Anschließend alles in einen hohen Becher umfüllen, die Butter zufügen und mit einem Mixstab möglichst fein pürieren. Die Creme mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken und warmhalten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Maja:
Zitrone, Sahne, Butterschmalz

Maja verwendete Zitronenabrieb und Sahne für die Kürbis-Dattel-Creme. Butterschmalz verwendete sie zum Anbraten des Fleisches.

Zusatzzutaten von Megan:
keine

Megan verwendete keine Zusatzzutaten.