

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 09. Februar 2026 ▪**
Leibgericht mit Mario Kotaska



Christian Gebhardt

**Gebratenes Kalbskotelett mit Steckrüben-Puffer und
Spitzkohl in Senf-Sahne-Sauce**

Zutaten für zwei Personen

Für das Kalbskotelett:

2 Kalbskoteletts à 250 g, ca. 2 cm dick
 2 Knoblauchzehen
 2 EL Butterschmalz
 100 ml weißer Portwein
 3 Zweige Rosmarin
 1 Zweig Thymian
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine hitzebeständige Platte im Backofen vorwärmen.

Sollten die Kalbskoteletts einen Fettrand haben, diesen bis zum Fleisch einschneiden. Kalbskoteletts am Knochenrand einschneiden und einen Rosmarinzweig in den Schnitt drücken.

Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und Rosmarin, Thymian und die angebrückten Knoblauchzehen dazugeben.

Kalbskoteletts, beginnend mit dem Rand, für 2,5 bis 3,5 Minuten rundum anbraten. Anschließend salzen und pfeffern und für 10-15 Minuten im vorgeheizten Backofen gar ziehen lassen.

Überschüssiges Fett und die Gewürze aus der Pfanne entfernen. Mit dem Portwein ablöschen und leicht einreduzieren lassen.

Für den Spitzkohl:

1 kleiner Spitzkohl
 1 weiße Zwiebel
 250 ml Sahne
 100 ml Gemüsefond
 3 TL körniger Senf
 1 TL süßer Senf
 1 TL scharfer Senf
 3 EL Rapsöl
 1-2 TL Mehl
 ½ Bund Schnittlauch
 1-2 EL Zucker
 1 TL Kümmelsamen
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Vom Spitzkohl die äußeren Blätter entfernen, putzen, vierteln und den Strunk entfernen. Kohl in ca. 2 cm breite Streifen schneiden.

Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden.

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und beiseitestellen.

Öl in einem großen Topf erhitzen. Spitzkohl, Zwiebel und Kümmel darin andünsten. Zucker dazugeben und mit Salz und etwas Pfeffer würzen.

Mit dem Mehl bestäuben, dann Gemüsefond und Sahne angießen, kurz aufkochen lassen und 5 Minuten bei leichter Hitze schmoren. Senf einrühren und gegebenenfalls erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bis zum Servieren warmhalten. Vor dem Servieren den Spitzkohl mit dem Schnittlauch bestreuen.

Für die Puffer:

200 g Steckrüben
200 g festkochende Kartoffeln
1 Schalotte
2 Eier
1-2 EL Butterschmalz
1 EL Walnussöl
1-2 EL doppelgriffiges Mehl
½ TL Kümmelsamen
1 TL feines Salz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Steckrübe und Kartoffeln waschen und schälen. Steckrübe grob reiben und Kartoffeln fein reiben. Beides mit feinem Salz vermischen, in ein Sieb geben und zudecken. Nach ca. 10 Minuten beides in ein Küchentuch geben und die Flüssigkeit ausdrücken.

Schalotte abziehen und fein würfeln.

Alles in eine Schüssel geben und mit den Eiern, Kümmel, Mehl und dem Walnussöl gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse in Handballen große Puffer formen. Puffer für ca. 3-5 Minuten beidseitig goldbraun in Butterschmalz anbraten. Bis zum Servieren warmhalten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.