

**▪ Die Küchenschlacht – Menü am 27. Oktober 2025 ▪  
ChampionsWeek ▪ "Geschnetzeltes" mit Nelson Müller**



Melanie Seeber

**Geschnetzeltes vom Kalb à la Saltimbocca mit Polenta-Gnocchi, grünen Bohnen und gepickeltem Fenchel**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Geschnetzelte:**

350 g küchenfertiges Kalbsfilet  
5 Scheiben Prosciutto Crudo  
200 ml Sahne  
1 EL Butter  
100 ml trockener Weißwein  
150 ml Kalbsfond  
½ TL Worcestersauce  
Rapsöl, zum Braten  
25 Salbeiblätter  
1 Msp. Liebstöckelpulver  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

In einer trockenen Pfanne drei Scheiben Prosciutto Crudo knusprig ausbraten, auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Im verbliebenen Fett, Rapsöl und Butter kurz ca. 15 Salbeiblätter frittieren, bis sie knusprig sind. Herausnehmen und ebenfalls auf Küchenpapier ablegen.

Kalbfleisch in feine Streifen schneiden, salzen und pfeffern. Fleisch in derselben Pfanne in kleinen Portionen scharf anbraten (30-60 Sek.), dann herausnehmen und warmhalten.

Restlichen Prosciutto Crudo und die restlichen Salbeiblätter in feine Streifen schneiden und in der Pfanne in restlichem Bratenfett anbraten. Mit Weißwein ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. Kalbsfond zugießen und kurz weiter köcheln lassen. Sahne einrühren, und auch diese leicht einkochen lassen. Mit Worcestersauce, Liebstöckelpulver, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Kurz vor dem Anrichten das Fleisch samt Fleischsaft in die heiße, aber nicht kochende Sauce geben und einmal durchschwenken.

**Für die Gnocchi:**

60 g Instant-Polenta  
1 Ei  
25 g Parmesan  
20 g Butter  
3 EL Mehl + Mehl zum Arbeiten

200 ml Wasser mit Butter aufkochen. Polenta einrühren. Parmesan reiben und hinzugeben. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Abkühlen lassen. Ei trennen und das Eigelb auffangen. Sobald die Masse nur noch lauwarm ist, Eigelb und Mehl einführen. Masse auf bemehelter Arbeitsfläche zu einer langen Schlange formen. Ca. 2 cm große Stücke abschneiden und in nicht mehr kochendem Salzwasser ziehen lassen, bis sie an Oberfläche schwimmen.

**Für die Bohnen:**

200 g Brechbohnen  
500 ml Gemüsefond  
2 Zweige Bohnenkraut  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gemüsefond zum Kochen bringen. Bohnenkraut und Brechbohnen hinzufügen. Ca. 7-10 Minuten köcheln lassen, bis die Bohnen bissfest sind. Bohnen kalt abschrecken, sodass sie grün bleiben. Im Topf warmhalten und mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für den Fenchel:**

1 Fenchelknolle inkl. Fenchelgrün  
50 ml weißer Balsamicoessig  
½ TL Zucker  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fenchelknolle in feine Scheiben hobeln. Fenchelgrün fein hacken. Balsamicoessig, Zucker und Salz in einem Topf erwärmen. Mit Pfeffer würzen. Dressing mit Fenchel vermengen.

**Für die Garnitur:** Schale der Zitrone und Orange abreiben und als Garnitur für das

1 Orange, Abrieb gesamte Gericht verwenden.

1 Zitrone, Abrieb Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.