

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 15. Juni 2026** ▪  
**Leibgericht mit Cornelia Poletto**



**Gina Peter**

**Kalbsfilet mit Kräuterhaube, Rotwein-Schalotten-Jus, Kartoffelstampf und Speckbohnen**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Fleisch:**

2 Kalbsmedaillons, à ca. 200 g  
 1 Schalotte  
 1 Knoblauchzehe  
 1 Zitrone, Abrieb  
 100 g Frischkäse  
 30 g weiche Butter + Butter zum Braten  
 1 TL Dijonsenf  
 1 TL süßer Senf  
 Neutrales Öl, zum Anbraten  
 100 g Semmelbrösel  
 100 g Panko  
 1 Bund Petersilie  
 1 Bund Schnittlauch  
 1 Bund Thymian  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Mit Frischkäse, Dijonsenf und süßem Senf in eine Schüssel geben und glatt verrühren. Petersilie, Schnittlauch und Thymian fein hacken und unter die Masse heben. Semmelbrösel, Panko und Butter einarbeiten, bis eine streichfähige, leicht formbare Konsistenz entsteht. Mit Zitronenabrieb abschmecken und mit Salz und Pfeffer würzen. Masse in den Kühlschrank geben.

Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen. Fleisch salzen und in der Pfanne von allen Seiten scharf anbraten. Thermometer in das Fleisch stecken und im heißen Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 58 Grad garen. Bei einer Kerntemperatur von 40 Grad die Kräuterkruste auf das Fleisch geben und die Grillfunktion einschalten. Fleisch aus dem Ofen nehmen und ca. 5 Minuten ruhen lassen.

**Für die Sauce:**

5 Schalotten  
 1 Knoblauchzehe  
 Butter, zum Anbraten  
 300 ml Kalbsfond  
 250 ml kräftiger Rotwein  
 1 EL Tomatenmark  
 2 EL Honig  
 Öl, zum Anbraten  
 1 Bund Thymian  
 1 Bund Rosmarin  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen und grob hacken. Thymian und Rosmarin klein schneiden. In einem Topf etwas Öl und Butter erhitzen und die Schalotten darin kräftig anbraten. Knoblauch abziehen, hinzufügen und kurz mitrösten. Honig zugeben und leicht karamellisieren lassen. Tomatenmark einrühren und kurz mit anrösten, bis sich Röstaromen entwickeln. Mit dem Rotwein ablöschen und die Flüssigkeit etwas reduzieren lassen. Mit Kalbsfond aufgießen und die Kräuter hinzufügen. Alles einige Minuten köcheln lassen, anschließend fein mixen, mit Butter verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Kartoffelstampf:**

500 g mehligkochende Kartoffeln  
 120 ml Milch  
 50 g Butter  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, in gleichmäßige Stücke schneiden und in einem Topf mit gesalzenem Wasser weichkochen. Anschließend abgießen und kurz ausdampfen lassen, damit überschüssige Feuchtigkeit verdampft. Kartoffeln mit Butter und Milch vermischen und zu einem Stampf verarbeiten. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Speckbohnen:**  
300 g TK-Prinzessbohnen  
5 Scheiben Frühstücksspeck  
3 EL Butter  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die gefrorenen Bohnen in reichlich kochendem Salzwasser für ca. 5–7 Minuten bissfest garen. Anschließend in Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Bohnen zu kleinen Bündeln portionieren und jeweils mit einer Scheibe Speck umwickeln. In einer Pfanne in Butter rundum anbraten, bis der Speck knusprig ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.