

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 30. März 2026** ▪
Leibgericht mit Mario Kotaska



Ina Makowsky

**Kalbsfilet mit Morchelsauce, Kartoffelstampf,
Romanesco und sautierten Kräuterseitlingen**

Zutaten für zwei Personen

Für das Kalbsfilet:

300 g Kalbsfilet
 Butterschmalz, zum Anbraten
 Rauchsalz, zum Würzen
 Geräuchertes Paprikapulver, zum
 Würzen
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Kalbsfilet mit Salz, Pfeffer und den anderen Gewürzen würzen. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und das Filet rundherum scharf anbraten. Anschließend im Backofen bis zu einer Kerntemperatur von 56 Grad garen.

Für die Sauce:

30 g getrocknete Morcheln
 1 Schalotte
 ½ Zitrone, Saft
 20 g Butter + 40 g kalte Butter
 300 ml Sahne
 125 ml Milch
 40 ml dunkler Portwein
 40 ml Cognac
 200 ml Geflügelfond
 Cayennepfeffer, zum Würzen

Milch in einem Topf erhitzen. Morcheln in der heißen Milch einweichen. Anschließend in einem Sieb abtropfen lassen, die Einweichflüssigkeit aufbewahren. Morcheln gründlich unter fließendem, kaltem Wasser säubern.

Schalotte abziehen und hacken. Butter in einem Topf hellbraun aufschäumen lassen und die Morcheln und kleingeschnittenen Zwiebeln andünsten. Sobald die Flüssigkeit verdampft ist, mit Cognac und Portwein ablöschen und erneut einkochen lassen. Bratenfond mit Geflügelfond sowie 100 ml von der Einweichflüssigkeit aufgießen und etwa auf ein Drittel einkochen lassen. 2 EL zur Seite stellen. Restliche Sahne zugießen und einkochen lassen, bis die Mischung cremig gebunden ist. Die Sauce mit einem Pürierstab pürieren und anschließend durch ein Sieb streichen.

Zitronensaft auspressen. 2 EL Sahne schlagen. Kalte Butter mit dem Pürierstab in kleinen Flöckchen unter die Sauce schlagen, mit Cayennepfeffer und Zitronensaft würzen und die geschlagene Sahne unterziehen.

Für den Kartoffelstampf:

500 g mehligkochende Kartoffeln
 3 Limetten, Abrieb
 80 g Butter
 100 g Crème fraîche
 125 ml Sahne
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in einem Topf in Salzwasser weichkochen. Wasser abgießen und die Kartoffeln zerstampfen.

Limettenschale abreiben. Zerstampfte Kartoffeln mit Limettenabrieb, Butter, Sahne und Crème fraîche verrühren. Zuletzt mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für den Romanesco: Einzelne Röschen in Salzwasser blanchieren. Anschließend in Eiswasser abschrecken. Eine Pfanne mit Butter erhitzen und die Romanescoröschen in der Butter schwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

½ Romanesco
Butter, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Kräuterseitlinge: Pilze ggf. putzen und in einer Pfanne mit Butterschmalz sautieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

100 g Mini-Kräuterseitlinge
Butterschmalz, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.