

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 21. September 2026

Leibgericht mit Nelson Müller



Domenic Luß

Kalbsfilet mit Portwein-Jus, Fondant-Kartoffeln und glasierten Orangen-Möhren

Zutaten für zwei Personen

Für das Kalbsfilet:

320 g Kalbsfilet am Stück
1 Knoblauchzehe
20 g Butter
1 EL Rapsöl
2 Zweige Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen.

Kalbsfilet etwa 20 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Kurz vor dem Braten mit Salz und Pfeffer würzen. In einer heißen Pfanne mit Rapsöl rundherum kräftig anbraten. Knoblauch abziehen und fein hacken. Butter, Knoblauch und Thymian zugeben und das Fleisch mehrmals mit der schäumenden Butter übergießen. Anschließend für etwa 5-6 Minuten im Backofen nachziehen lassen, bis eine Kerntemperatur von 54-56 °C erreicht ist. Vor dem Aufschneiden ca. 4 Minuten ruhen lassen.

Für die Portwein- Jus:

3 Schalotten
1 TL kalte Butter + Butter, zum Braten
120 ml roter Portwein
60 ml trockener Rotwein
250 ml Kalbsfond
½ TL dunkler Balsamicoessig
1 Zweig Thymian
1 TL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen, fein würfeln und in wenig Butter glasig anschwitzen. Zucker zugeben und leicht karamellisieren. Mit Portwein ablöschen und fast vollständig einkochen lassen. Rotwein zufügen und erneut reduzieren. Anschließend Kalbsfond und Thymian zugeben und alles etwa 15 Minuten sanft einkochen lassen. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren, mit kalter Butter montieren und mit Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Fondant-Kartoffeln:

3 festkochende Kartoffeln
1 Knoblauchzehe
20 g Butter
1 EL Butterschmalz
180 ml Kalbsfond
2 Zweige Thymian
Salz, aus der Mühle

Kalbsfond erhitzen. Kartoffeln schälen und vier gleichmäßige Zylinder ausstechen oder sauber zuschneiden. Knoblauch abziehen und andrücken.

Die Schnittflächen der Kartoffeln in Butterschmalz goldbraun anbraten, wenden und Butter, Knoblauch und Thymian zufügen. Heißen Kalbsfond angießen und die Pfanne für etwa 20 Minuten in den Backofen stellen, bis die Kartoffeln weich sind und der Fond fast vollständig reduziert ist. Vor dem Servieren leicht mit Salz würzen.

Für die Orangen-Möhren:

6 kleine Bundmöhren mit Grün
2 Orangen, Saft & Abrieb
20 g Butter
1 TL flüssiger Honig
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Schale einer halben Orange reiben. Orangen auspressen und den Saft auffangen. Möhren schälen und etwas Möhrengrün stehen lassen. In Butter anschwitzen, Orangensaft und Honig zugeben und langsam einkochen lassen, bis die Flüssigkeit sirupartig wird. Zum Schluss den Orangenabrieb unterheben und mit Salz sowie weißem Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.