

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 02. Februar 2026** ▪  
**Leibgericht mit Nelson Müller**



**Volker Ring**

**Kalbsgeschnetzeltes mit Kartoffelrösti und fruchtigem Wildkräutersalat**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Geschnetzelte vom Kalb:**

150 g Filetspitzen vom Kalb  
 ½ rote Paprika  
 2 Cornichons  
 2 Schalotten  
 1 Knoblauchzehe  
 30 g Sahne  
 20 g Butter  
 20 ml Rotwein  
 200 g Rinderfond  
 ½ TL Dijonsenf  
 2 Stängel glatte Petersilie  
 1 TL edelsüß Paprikapulver  
 1 TL Currypulver  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Filetspitzen in feine Streifen schneiden. Knoblauch und Schalotten abziehen. Knoblauch hacken. Schalotten und Cornichons in feine Julienne schneiden. Paprika schälen und ebenfalls in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne Butter erhitzen, die Filetstreifen darin scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen und beiseitestellen. Im Bratensatz Schalotten und Knoblauch glasig dünsten, anschließend Cornichons und Paprikastreifen kurz mit anschwitzen. Großzügig Paprika- und Currypulver darüberstreuen und alles mit Rotwein ablöschen. Die Sauce mit Rinderfond auffüllen, Senf und Sahne einrühren und sämig aufkochen lassen. Zum Schluss die Petersilie hacken. Petersilie und die Filetstreifen dazugeben und kurz erhitzen.

**Für die Kartoffelrösti:**

300 g große festkochende Kartoffeln  
 Butter, zum Anbraten  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, grob raspeln und die Flüssigkeit in einem Geschirrtuch gut ausdrücken. Raspeln mit ½ TL Muskat, Salz und Pfeffer würzen. In einer beschichteten Pfanne die Kartoffelraspeln locker verteilen und zu einem großen Rösti zusammenschieben. Bei mittlerer Hitze ca. 5–7 Minuten braten, bis die Unterseite goldbraun und knusprig ist. Rösti vorsichtig wenden (z. B. mit einem großen Teller) und die andere Seite ebenfalls goldbraun braten. Kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen und sofort servieren.

**Für den fruchten Wildkräutersalat:**

80 g Wildkräuter  
 150 g rote, kernlose Weintrauben  
 ½ Zitrone, Saft  
 30 g Walnusskerne  
 1 TL Honig  
 50 ml Gemüsefond  
 3 TL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wildkräutersalat waschen und trockenschleudern.

Weintrauben halbieren, Walnusskerne grob hacken und in einer Pfanne leicht anrösten. Gemüsefond, 2 TL Zitronensaft und Olivenöl zu einem Dressing anrühren. Mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken und unter den Salat mischen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.