

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 18. Mai 2026** ▪
Leibgericht mit Nelson Müller



Nadine Gruyters

Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons, Rösti und Blattsalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Kalbsgeschnetzelte:

400 g Kalbsfilet
 200 g braune Champignons
 1 mittelgroße Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 250 ml Sahne
 25 g Butter
 2 EL Butterschmalz
 150 ml Kalbsfond
 100 ml Weißwein
 1 TL Sojasauce
 1 Bund Blatt Petersilie
 Speisestärke, zum Abbinden
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Kalbsfilet trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch 1-2 Minuten scharf anbraten. Kurz vor Ende mit Salz und Pfeffer würzen, dann aus der Pfanne nehmen und in einem Sieb abtropfen lassen. Butter in derselben Pfanne zerlassen. Zwiebel darin anschwitzen, Champignons dazugeben und einige Minuten anbraten. Knoblauch kurz mitdünsten. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Sahne und Kalbsfond angießen, den aufgefangenen Bratensaft dazugeben und die Sauce etwas einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Sojasauce abschmecken. Bei Bedarf mit etwas in Wasser glatt gerührter Speisestärke binden. Fleisch zurück in die Pfanne geben und in der Sauce nur noch ziehen, nicht mehr kochen lassen. Petersilie hacken und kurz vor dem Servieren darüberstreuen.

Für die Rösti:

500 g festkochende Kartoffeln
 1 mittelgroße Zwiebel
 4 EL Butterschmalz
 2 EL Butter
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, abspülen und grob reiben. Kartoffelmasse in ein sauberes Geschirrtuch geben und gut ausdrücken. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Kartoffeln mit Zwiebel, Salz, Pfeffer und Muskatnuss in einer Schüssel gut vermengen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Aus der Kartoffelmasse Rösti formen und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten jeweils 6-8 Minuten goldbraun braten. Dabei nur einmal wenden. Nach dem Wenden bei Bedarf weiteres Butterschmalz in die Pfanne geben und die Butter am Rand zerlassen. Rösti auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Blattsalat:

1 Kopfsalat
 1 Zitrone, Saft
 1 TL mittelscharfer Senf
 1 TL Ahornsirup
 1-2 EL Rapsöl
 1 Bund Schnittlauch
 Salz, aus der Mühle

Salat waschen, trockenschleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Zitrone auspressen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Zitronensaft mit Senf, Ahornsirup, Salz und etwas Rapsöl zu einem Dressing verrühren. Schnittlauch unterheben. Salat kurz vor dem Servieren mit dem Dressing vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.