

**▪ Die Küchenschlacht – Menü am 04. August 2025 ▪
Leibgericht mit Mario Kotaska**



Nikolaj Beck

Kalbsmedaillon alla Ossobuco mit Risotto alla milanese und frittiertem Rucola

Zutaten für zwei Personen

Für die Kalbsmedaillons:

2 Kalbsmedaillons à 200 g, aus der Mitte des Kalbfleisches
Butterschmalz, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kalbsmedaillons waschen, trocken tupfen und von allen Sehnen befreien. Salzen und Pfeffern und in einer Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten je ca. 1-2 Minuten kräftig anbraten. Herausnehmen und im Backofen bei ca. 120 Grad ziehen lassen, bis eine Kerntemperatur von 54 Grad (medium) erreicht ist.

Für die Ossobuco-Sauce:

2 Markknochen
400 g gehackte Tomaten
50 g Karotten
50 g Knollensellerie
2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
1 Zitrone, Abrieb
100 ml trockener Weißwein
200 ml Kalbsfond
Olivenöl, zum Braten
1 EL Tomatenmark
Speisestärke, zum Abbinden
½ Bund glatte Petersilie
Piment d'Espelette, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Markknochen abspülen und trocken tupfen.

Karotten und Knollensellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. Schalotten und Knoblauch abziehen und ebenfalls würfeln. Alles zusammen in Olivenöl bei mittlerer Hitze für 2-3 Minuten anbraten. Salzen und pfeffern. Tomatenmark hinzugeben und kurz mitsrösten. Mit Weißwein ablöschen und einreduzieren, danach gehackte Tomaten, Kalbsfond und Markknochen hinzufügen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze für 20 Minuten köcheln lassen, zwischendurch die Markknochen wenden. Wenn das Gemüse fast gar ist, den Deckel entfernen und den Markknochen herausnehmen. Das Mark aus dem Knochen herauslösen. Die Sauce dicklich einkochen, evtl. mit etwas Speisestärke binden. Petersilie hacken und Zitronenschale abreiben. Mit Zitronenabrieb, gehackter Petersilie und Piment d'Espelette abschmecken.

Für das Risotto:

120 g Risotto-Reis, Carnaroli oder Arborio
1 Schalotte
60 g Butter
40 g Parmesan
50 ml trockener Weißwein
300 ml Geflügelfond
1 g Safranfäden
Salz, aus der Mühle

Schalotte abziehen, fein hacken und in 20 g Butter 1-2 Minuten bei mittlerer Hitze glasig anbraten, danach Reis hinzugeben und kurz mitbraten.

Safranfäden mit etwas Salz zu Pulver mörsern und mit dem Wein in den Reis geben. Weißwein einreduzieren.

Geflügelfond erhitzen und nach und nach zum Reis geben, sodass dieser über die Garzeit immer knapp mit dem Fond bedeckt ist und dabei leicht köchelt. Ab und zu umrühren. Parmesan reiben.

Am Ende der Garzeit mit Salz abschmecken und die restliche Butter und den geriebenen Parmesan unterrühren.

Für den Rucola:

½ Bund Rucola
Neutrales Öl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Rucola putzen und die unteren harten Teile der Stängel entfernen.

Verwendet wird eine Handvoll der oberen Hälften der Blätter.

Fritteuse auf 170 Grad vorheizen. Rucola für ca. 1 Minute frittieren. Die Blätter sollten grün bleiben und knusprig werden. Rucola herausnehmen, auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen und salzen.

Das Risotto auf der Mitte des Tellers platzieren, es darf (soll) dabei etwas auseinanderlaufen. Die Medaillons mittig auf dem Risotto platzieren, mit ausgelöstem Mark und einem Rucola-Nest bedecken. Ossobuco-Sauce um das Risotto gießen, evtl. zusätzlich apart reichen.