

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 28. August 2026** ▪
Zusatzgericht von Johann Lafer



Kalbsmedaillons mit Nudeln in Pfifferlingrahmsauce und Pankobröseln

Zutaten für zwei Personen

Für die Kalbsmedaillons:

1 Kalbsfilet
 ½ Knoblauchzehe
 1 Zweig Rosmarin
 1 Zweig Thymian
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 75 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Ein Stück hitzebeständige Frischhaltefolie auf ein Brett legen. Kalbsfilet darauflegen. Knoblauch abziehen, über das Filet reiben und verteilen. Thymian und Rosmarin auf das Filet legen. Mit Pfeffer würzen. Fest einwickeln und bei 75 °C je nach Dicke etwa 25-35 Minuten im Ofen garen.

Für die Nudeln:

300 g Ditalini
 Salz, aus der Mühle

Einen Topf mit reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Nudeln 10-11 Minuten al dente kochen. Abgießen.

Für die Sauce:

3 Scheiben Kochschinken
 200 g Pfifferlinge
 1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 1 Limette, Abrieb
 40 g kalte Butter
 200 ml Sahne
 200 ml Geflügelfond
 Olivenöl, zum Anbraten

Schalotte abziehen und feinhacken. Knoblauch abziehen und ebenfalls fein hacken.

Pfifferlinge putzen und in Öl anbraten. Schalotten und Knoblauch hinzugeben. Kochschinken in Würfel schneiden und ebenfalls zugeben. Pilze, Zwiebeln, Knoblauch und Kochschinken aus der Pfanne nehmen. In dieselbe Pfanne Geflügelfond und Sahne gießen und köcheln lassen. Limettenabrieb hinzugeben. Sauce dann in einen Topf gießen und weiter einkochen. Zuletzt kalte Butter hinzugeben und mit einem Pürierstab aufschäumen. Die Pilz-Kochschinken-Mischung wieder in die Sauce geben. Nudeln ebenfalls hinzugeben und umrühren.

Für die Fertigstellung:

4 Scheiben Speck
 100 g Panko
 Pflanzenöl, zum Anbraten

Speck in einer Pfanne ohne Fett knusprig anbraten.

Nach Ende der Garzeit das Kalbsfilet aus der Folie nehmen und in der Pfanne mit dem Speck nachbraten. Dabei etwas Öl hinzugeben.

Panko hinzugeben und rösten. Kalbsfilet aufschneiden. Panko-Speckbrösel auf dem Teller verteilen.

Für die Garnitur:

3 Zweige Petersilie

Petersilie zupfen und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.