

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 12. August 2025** ▪
Vorspeise mit Cornelia Poletto



Andrea Weimeister

Kalbsragout fin mit Champignons und Erbsen, Rucola-Tomaten-Salat und Kürbiskern-Blätterteigstange

Zutaten für zwei Personen

Für das Kalbsragout-Fine:

250 g Kalbsfilet
 150 g braune Champignons
 125 g Erbsen, frisch oder TK
 1 Möhre
 ½ Sellerie
 ½ Stange Porree
 1 Zwiebel
 ½ Zitrone, Saft
 100 g Butter
 100 ml Sahne
 300 ml Kalbsfond
 125 ml trockener Weißwein
 2 EL Worcestersauce
 1 Msp. Sardellenpaste
 75 g Mehl
 Stärke, zum Abbinden
 ½ Bund glatte Petersilie
 1 Zweig Liebstöckel
 3 Lorbeerblätter
 5 Pimentkörner
 5 Wacholderbeeren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 Eiswasser

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Sellerie und Möhren schälen. Porree putzen. Alles grob würfeln. Zwiebel abziehen und halbieren.

Kalbfleisch zusammen mit Zwiebel, Möhre, Sellerie, Lauch, einem Lorbeerblatt, angedrückten Wacholderbeeren, Pimentkörnern, etwas Petersilie und frischem Liebstöckel in einen kleinen Topf geben. Mit Kalbsfond und kaltem Wasser auffüllen, dass das Fleisch gerade bedeckt ist. Die Flüssigkeit langsam zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze sanft köcheln lassen, bis das Fleisch weich, aber noch saftig ist. Dabei den aufsteigenden Schaum gelegentlich abschöpfen.

Pilze putzen und in kleine Scheiben schneiden. Pilze mit etwas Butter in einer Pfanne kurz anschwitzen und anschließend zur Seite stellen.

Erbsen kurz in kochendem Wasser blanchieren, abgießen und sofort in Eiswasser abschrecken, damit sie ihre Farbe behalten. Sobald das Fleisch gar ist, herausnehmen und in kleine Würfel schneiden. Brühe durch ein feines Sieb gießen und beiseitestellen. In einem Topf Butter erhitzen und Mehl hinzufügen. Alles gut verrühren und eine helle Mehlschwitze herstellen. Nach und nach die durchgeseigte Brühe unter ständigem Rühren hinzufügen, bis eine sämige Sauce entsteht.

Weißwein, Sahne und etwas Sardellenpaste einrühren. Dann das gewürfelte Fleisch, die Pilze und die Erbsen vorsichtig unterheben. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft und Worcestersauce abschmecken.

Für die Blätterteigstange:

1 Packungen Blätterteig
 2 Eier
 3 EL Kürbiskerne
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Blätterteig aus der Packung nehmen, entrollen und auf einem Bogen Backpapier ausbreiten. Ei in einer kleinen Schüssel verquirlen, den Teig damit gleichmäßig bestreichen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Kürbiskerne grob hacken und gleichmäßig über den Teig streuen. Den Teig in ca. 2–3 cm breite Streifen schneiden. Jeden Streifen vorsichtig wie eine Spirale eindrehen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Das zweite Ei verquirlen und die Stangen nochmals dünn bestreichen, damit sie schön glänzen. Im vorgeheizten Ofen ca. 15–20 Minuten backen, bis die Stangen goldbraun und knusprig sind. Aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen.

Für den Rucola-Tomaten-Salat:

4 Blätter Romanasalat
2 Handvoll Rucola
2 Rispentomaten
½ Zitrone, Saft
20 g Fetakäse
½ TL Honig
1 EL heller Balsamicoessig
1 EL Olivenöl
2 Zweige glatte Petersilie
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rucola gründlich waschen und trocken schleudern. Rispentomaten waschen, vom Strunk befreien und in kleine Spalten oder Würfel schneiden. Fetakäse grob zerbröseln. Petersilie fein hacken.

Für das Dressing den Zitronensaft mit dem Honig, dem hellen Balsamico, dem Olivenöl und einer Prise Zucker in einer kleinen Schüssel verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rucola und Tomaten vermengen, das Dressing darübergerben und alles vorsichtig vermengen. Den zerbröselten Feta und die gehackte Petersilie darüberstreuen. Salat im Romanasalat-Blättern anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.