

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 16. April 2026** ▪
ChampionsWeek ▪ **"Warenkorb" mit Viktoria Fuchs**

1. Kalbsrücken, am Stück, ohne Knochen
2. Schwarzwälder Schinken, in Scheiben
3. Frische Morcheln (alternativ getrocknet)
4. Weißer Spargel
5. Vorwiegend festkochende Kartoffeln
6. Radieschen
7. TK-Erbsen
8. Frühlingszwiebeln
9. Weißer Wermut
10. Crème fraîche
11. Panko
12. Schnittlauch

Basics

Schalotten	Zwiebeln (rot/weiß)	Knoblauch
Ingwer	Zitrone Limette Orange	Eier
Butter	Sahne	Milch
Parmesan	Mehl	Stärke
Rotwein	Weißwein	Weißweinessig
Honig	Senf	Gemüse- und Fleischfond
Olivenöl	Neutrales Öl	Tomatenmark
Muskatnuss	Lorbeer	Thymian
Rosmarin	Petersilie	Chili, aus der Mühle
Zucker	Salz	Schwarzer Pfeffer



Georg Hermann

Kalbsrücken im Panko-Schnittlauch-Mantel mit sous-vide gegartem weißen Spargel, Erbsen-Hollandaise, Morchel-Rahm und Radieschen-Kartoffelsalat

Zutaten für zwei Personen

Für den Kalbsrücken:

400 g Kalbsrücken, am Stück, ohne Knochen
2 Knoblauchzehen
20 g Butter
4 Zweige Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen.

Kalbsrücken salzen und pfeffern. Butter mit Thymian und Knoblauch in die Pfanne geben und von allen Seiten scharf anbraten. Im Ofen auf eine Kerntemperatur von 57 Grad ziehen.

Für den Mantel:

40 g Panko
¼ Bund Schnittlauch
1 Prise Salz

Schnittlauch fein hacken. Panko mit 2 EL fein geschnittenem Schnittlauch und Salz in einem Zerkleinerer zu einem feinen Crunch verarbeiten. Das Fleisch vor dem Servieren im Crunch wälzen.

Für den weißen Spargel:

500 g weißer Spargel
½ Zitrone, Saft
20 g Butter
1 Zweig Thymian
1 TL Zucker
1 Prise Salz

Spargel schälen und mit Butter, Zucker, Salz, Thymian und 1 TL Zitronensaft vakuumieren. Bei 85 Grad für 25 Minuten im Wasserbad garen. Anschließend warmhalten.

Für die Erbsen-Hollandaise:

80 g TK-Erbsen
1 Schalotte
½ Zitrone, Saft
2 Eier
120 g Butter
50 ml Sahne
80 ml Gemüsefond
1 EL Weißweinessig
1 EL Öl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter auf ca. 50 Grad erwärmen.

Schalotte abziehen, würfeln und in Öl anschwitzen. Erbsen zugeben und mit Fond und Sahne ablöschen. 10 Minuten köcheln lassen.

Eier trennen. Erbsen mit Eigelb, Zitronensaft und Weißweinessig pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Weiter pürieren und flüssige Butter dazu gießen.

Alles durch ein Sieb geben und in eine Espuma-Flasche einfüllen. Eine Gaskapsel einsetzen und schütteln.

Für den Morchel-Rahm:

80 g frische Morcheln
1 Schalotte
100 g Crème fraîche
15 g Butter
50 ml weißer Wermut
50 ml Gemüsefond
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Morcheln gründlich waschen und halbieren. Butter erhitzen, Schalotte abziehen, hacken und glasig anschwitzen. Morcheln hinzugeben und 3-4 Minuten anbraten. Mit Wermut ablöschen und reduzieren. Fond und Crème fraîche zugeben. 5-8 Minuten cremig einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Radieschen-Kartoffelsalat:
400 g kleine vorwiegend festkochende

Kartoffeln
2 Scheiben Schwarzwälder Schinken
8 Radieschen
2 Frühlingszwiebeln
1 EL Weißweinessig
100 ml Gemüsefond
2 EL neutrales Öl
1 EL Senf
1 EL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln in Salzwasser ca. 20 Minuten garkochen. Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden.

Gemüsefond, Zucker, Senf, Essig, Öl, Salz und Pfeffer verrühren und in einem Topf erhitzen.

Schinken anbraten, zum Dressing geben und kurz pürieren. Warm über die Kartoffeln geben und vorsichtig mischen.

Radieschen fein hobeln. Frühlingszwiebeln putzen, in Ringe schneiden und unterheben. Salat kurz ziehen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.