

▪ 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



Alexandra Stumper

Kalbsrücken mit Kräuterkruste, Espuma mit Schinken-Aroma, Pommes soufflées, Erbsenstampf und sautiertem weißen Spargel

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

500 g Kalbsrücken, am Stück, ohne Knochen
 1 Zitrone, Abrieb
 25 g Parmesan
 50 g kalte Butter + 1 EL Butter
 Neutrales Öl, zum Anbraten
 50 g Panko
 3 Zweige Rosmarin
 3 Zweige Thymian
 1 Bund glatte Petersilie
 1 Bund Schnittlauch
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Kruste kalte Butter, Panko, Zitronenabrieb, Parmesan, 1 Zweig Rosmarin, 1 Zweig Thymian sowie Petersilie in einen Mixer geben und alles ordentlich mixen. Masse auf eine Frischhaltefolie geben, zu einem rechteckigen Block formen und ca. 1 cm flach drücken. Masse in den Kühlschrank legen.

Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen. Fleisch salzen und in der Pfanne von allen Seiten scharf anbraten. Restlichen Rosmarin und Thymian hinzufügen. Thermometer in das Fleisch stecken und mit dem Rosmarin und Thymian in eine Backform geben. Im heißen Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 58 Grad garen. Bei einer Kerntemperatur von 40 Grad die Kräuterkruste auf das Fleisch geben und die Grillfunktion einschalten. Fleisch aus dem Ofen nehmen und ca. 5 Minuten ruhen lassen, dann quer zur Faser aufschneiden.

Für den Stampf:

100 g TK-Erbesen
 1 Schalotte
 1 Zitrone, Abrieb
 50 ml Sahne
 30 g Crème fraîche
 Butter, zum Anbraten
 20 ml weißer Wermut
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, klein schneiden und in Butter anschwitzen, Erbsen dazugeben und mit Sahne und Wermut ablöschen, ca. 5 Minuten köcheln lassen. Dann mit einem Pürierstab mixen. Crème fraîche unterheben. Mit Muskatnuss, Zitronenabrieb sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Durch ein feines Sieb streichen.

Für die Pommes soufflées:

2 große vorwiegend festkochende Kartoffeln
 1 Ei
 1 L neutrales Öl
 20 g Stärke
 Salz, aus der Mühle

Öl in einem Topf auf 170 Grad erhitzen.

Kartoffeln ca. 1 mm dünn hobeln. Ei trennen. Eine Seite der Kartoffelscheibe mit Stärke und die andere mit Eiweiß bepinseln. Die überschüssige Stärke mit einem Pinsel entfernen. Je eine Scheibe mit Eiweiß und eine Scheibe mit Stärke aufeinanderlegen und mit einem runden Ausstecher ausstechen.

Im heißen Öl goldbraun frittieren und dabei den Topf hin und her bewegen, außerdem mit einem Löffel Öl über die oben schwimmenden Kartoffeln gießen. Auf ein Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

Für den Espuma: Butter in einer Pfanne schmelzen. Schalotte abziehen und klein schneiden. Schinken klein schneiden, mit Schalotten und Zucker hinzugeben und mitbraten. Mit Wermut ablöschen und reduzieren lassen. Sahne hinzugeben und einmal aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Dabei etwas überwürzen. Alles noch warm in eine Espuma-Flasche füllen und mit einer Kapsel versetzen. Die fertige Sauce anschließend mit etwas Schnittlauch bestreuen.

2 Scheiben Schwarzwälder Schinken
1 Schalotte
1 Zitrone, Saft
1 EL Butter
250 ml Sahne
20 ml weißer Wermut
1 Bund Schnittlauch
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den weißen Spargel: Spargel schälen und in Drittel schneiden. In eine Pfanne etwas Butter, 2 EL Wasser und den Spargel geben und braten. Mit Zucker, Orangensaft, Orangenabrieb, Salz und Pfeffer würzen und abgedeckt 5 Minuten ziehen lassen.

6 Stangen weißer Spargel
1 Orange, Saft & Abrieb
Butter, zum Anbraten
1 TL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur: Frühlingszwiebel putzen, fein schneiden und Gericht damit garnieren.

1 Frühlingszwiebel

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.