

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 29. Juni 2026** ▪
Leibgericht mit Alexander Kumptner



Katharina Gluche

**Kalbsrücken mit Sauce béarnaise, Rosmarinkartoffeln
 und grünem Spargel**

Zutaten für zwei Personen

Für den Kalbsrücken:

400 g Kalbsrücken, küchenfertig,
 ausgelöst und pariert
 1-2 EL Butter
 Neutrales Öl, zum Anbraten
 1 Zweig Thymian
 1 Zweig Rosmarin
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Einen weiteren Ofen auf 180 Grad erhitzen.

Kalbsrücken in etwas Öl von allen Seiten scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Butter, Rosmarin und Thymian zugeben und kurz ziehen lassen. Das Fleisch in Alufolie wickeln, Kräuter aus der Pfanne zugeben und im Ofen bis zum Erreichen einer Kerntemperatur von 54-58°C weitergaren. Fleisch aus dem Ofen nehmen und noch etwa 10 Minuten ruhen lassen.

Für die Sauce béarnaise:

1 Schalotte
 2 Eier
 140 g Butter
 100 ml Weißwein
 1 TL Honig
 Neutrales Öl, zum Anbraten
 4 Zweige Estragon
 2 TL eingelegte grüne Pfefferkörner
 Salz, aus der Mühle

Pfefferkörner hacken. Schalotte abziehen, in kleine Würfel schneiden und mit den Pfefferkörnern in etwas Öl anschwitzen. Etwas Honig hinzugeben und karamellisieren lassen. Mit Weißwein ablöschen und kurz einköcheln. Reduktion durch ein Sieb geben und etwas abkühlen lassen. Butter in einem separaten Topf zerlassen. Eier trennen. Den Würzsud mit den Eigelben über dem Wasserbad cremig aufschlagen und nach und nach mit der flüssigen Butter versetzen bis eine dickflüssige, aber cremige Konsistenz entsteht. Mit Salz und fein geschnittenem Estragon abschmecken.

Für die Rosmarinkartoffeln:

400 g Drillinge
 3 EL Olivenöl
 2 Zweige Rosmarin
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln waschen und vierteln. Rosmarin schneiden. In einer Schüssel mit etwas Olivenöl, Salz und Rosmarin marinieren.

Im Ofen bei 180 Grad ca. 25 Minuten garen.

Für den grünen Spargel:

500 g grüner Spargel
 1 Zitrone, Saft & Abrieb
 Neutrales Öl, zum Anbraten
 Honig, zum Abschmecken
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das untere Drittel der Spargelstangen schälen. Spargel in etwas Öl für ca. 8 Minuten andünsten, dabei regelmäßig wenden. Honig und etwas Zitronensaft sowie Zitronenabrieb zugeben und karamellisieren lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.