

▪ **Die Küchen Schlacht – Menü am 9. Januar 2019** ▪
Finalgericht von Alfons Schuhbeck



**Kalbsrücken mit Grünkohl in Meerrettichsauce, Kürbis
 und gebratenen Butterkartoffeln**

Zutaten für zwei Personen

Für den Kalbsrücken:

- 2 Scheiben Kalbsrücken, ca. 1,5 cm dick
- 1 TL Steakgewürz
- 2 EL Olivenöl
- Mildes Chilisalz, zum Würzen
- 1 TL Neutrales Öl, zum Braten

Das Fleisch waschen und trockentupfen. Eine große Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen und die Fleischscheiben darin anbraten, bis an der Oberseite Fleischsaftperlen austreten. Wenden und erneut braten, bis Fleischsaftperlen austreten. Die Pfanne vom Herd nehmen. Olivenöl mit Steakgewürz und Chilisalz verrühren und die Fleischscheiben beim Anrichten damit beträufeln.

**Für den Grünkohl in
 Meerrettichsauce:**

- 500 g Grünkohl
- 80 ml Gemüfefond
- 2 TL Sahnemeerrettich
- 80 g Sahne
- 1 Muskatnuss
- Mildes Chilisalz, zum Würzen
- Salz, aus der Mühle

Grünkohl putzen, von den harten Stielen zupfen und in kleine Blättchen reißen. Etwa 4 Minuten in Salzwasser bissfest kochen, kalt abschrecken und das überschüssige Wasser ausdrücken. Grünkohl mit Fond und Sahne erhitzen, den Meerrettich hinzufügen und mit Chilisalz und Muskatnuss würzen.

Für die Kartoffeln:

- 200 g kleine festkochende Kartoffeln (Nicola oder Sieglinde)
- 1 TL glatte Petersilie
- 1 TL Butter
- 1 TL Neutrales Öl, zum Braten
- Bratkartoffelgewürz, zum Würzen
- Mildes Chilisalz, zum Würzen
- Salz, aus der Mühle

Kartoffeln putzen und halbieren. In Salzwasser 10 Minuten weich kochen, auf einem Sieb abgießen und ausdampfen lassen. Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen und die Kartoffeln auf der Schnittseite darin einlegen. Einige Minuten goldbraun braten, wenden und einige Minuten weiter braten. Die Kartoffeln mit Bratkartoffelgewürz und Chilisalz würzen und die Butter dazugeben. Petersilie abrausen, trockenwedeln und klein schneiden. Zum Schluss mit den Kartoffeln vermengen.

Für den Kürbis: Kürbisstücke je nach Größe ggf. noch etwas kleiner schneiden und in der Einlegeflüssigkeit erhitzen, bis sie fast verkocht ist. Vom Herd nehmen und die Butter hineinschmelzen lassen.

4 EL Kürbisstücke aus dem Glas (süß-sauer eingelegt)
2 EL Einlegeflüssigkeit (vom Kürbis)
2 TL kalte Butter

Das Fleisch auf warmen Tellern anrichten, den Grünkohl mit dem Kürbis und der Meerrettichsauce dazugeben und die Kartoffeln außen herum verteilen.

Zusatzzutaten von Annika: *Die Vanilleschote hat Annika aufgeschnitten und das Mark ausgekratzt. Zusammen mit der Zimtstange hat sie das Vanillemark zum Kürbis in die Pfanne gegeben. Die Zimtstange hat sie zum Schluss entfernt. Für die Garnitur hat Annika die Kürbiskerne in der Pfanne mit Zucker karamellisiert.*

Zusatzzutaten von Hanns-Georg: *Den Bauchspeck hat Hanns-Georg zum Grünkohl in die Pfanne gegeben. Die Cashewkerne hat er zerkleinert, in der Pfanne angeröstet und zum Schluss über den Grünkohl gegeben. Den Kümmel hat er über die Kartoffeln gestreut.*