

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 19. November 2020** ▪
ChampionsWeek ▪ **"Warenkorb" mit Mario Kotaska**



Daniel Bürger

Kalbsstielkotelett mit Walnuss-Gremolata, Blätterteig-Schwarzwurzel-Lauch-Türmchen, Schwarzwurzel-Chips und Radieschen-Dip

Zutaten für zwei Personen

Für das Kalbsstielkotelett mit Gremolata:

2 Kalbsstielkoteletts à 150 g
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone
80 g Walnüsse
1 Zweig Petersilie
Butter, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Fleisch waschen, trockentupfen und in den vorgeheizten Ofen geben. Bis zu einer Kerntemperatur von 58 Grad garen. Das Fleisch alle 2-3 Minuten wenden.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Knoblauch abziehen und ebenfalls fein hacken. Walnüsse hacken. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und Schale abreiben. Walnüsse, Petersilie, Knoblauch und Zitronenabrieb vermengen.

Sobald das Fleisch die Temperatur von 58 Grad erreicht hat, aus dem Ofen nehmen und in einer heißen Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten. Butter hinzugeben und Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Gremolata über das Fleisch geben.

Für das Türmchen:

1 Schwarzwurzel
1 Stange Porree
1 Packung Blätterteig
100 ml Sahne
100 ml Gemüsefond
1 Zweig Majoran
Butter, zum Braten
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Blätterteig in sechs ca. 4,5 x 3,5 cm große Stücke schneiden. Teigplatten in der Pfanne ausbacken und im vorgeheizten Ofen fertig backen.

Majoran abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Porree putzen, waschen und in dünne Streifen schneiden. In Salzwasser blanchieren, dann abgießen und abtropfen lassen. Anschließend mit Sahne einkochen und mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken.

Schwarzwurzel unter fließendem Wasser mit der Bürste putzen, in dünne Streifen und Scheiben schneiden und in einer Pfanne in Öl und Butter anrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Blätterteigplatten aus dem Ofen nehmen und mit Rahmlauch und Schwarzwurzel zu einem Türmchen schichten.

Für den Radieschen-Dip:

3 Radieschen
1 Zitrone
50 g Crème fraîche
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Radieschen putzen, dünn hobeln und in kleine Würfel schneiden. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Crème fraîche, Zitronenabrieb und 1 Spritzer Zitronensaft verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und schließlich die Radieschenwürfel unterheben.

Für die Chips:

1 Schwarzwurzel
1 Zweig Majoran

Schwarzwurzel schälen und in dünne Streifen schneiden. Streifen in heißem Öl frittieren, dann auf Küchenpapier abtropfen lassen. Majoran abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Für die Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.