

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 20. Dezember 2023**
Tagesmotto „Warenkorb“ mit Cornelia Poletto

Warenkorb

1. Kalbsfilet
2. Bacon
3. Wirsing
4. Süßkartoffeln
5. Radicchio
6. Trockenpflaumen
7. Ziegenfrischkäse
8. Sherry
9. Blätterteig
10. Kaffeebohnen
11. Pistazien
12. Estragon

Basics

Eier	Sahne	Milch
Butter	Mehl	Stärke
Schalotten	weiße Zwiebeln	rote Zwiebeln
Ingwer	Knoblauch	Zitrone Limette Orange
Rotwein	Weißwein	Weißweinessig
Honig	Senf	Gemüse- und Fleischfond
Olivenöl	neutrales Öl	Parmesan
Muskatnuss	Lorbeer	Thymian
Rosmarin	Petersilie	Chili, aus der Mühle
Zucker	Salz	Schwarzer Pfeffer



Eda Block

Kalbsfilet im Speckmantel mit Parmesansauce, Süßkartoffelstampf und Radicchio-Wirsing-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für das Kalbsfilet im Speckmantel:

300 g Kalbsfilet
120 g Bacon in Scheiben
30 g Butter
1 Zweig Estragon
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kalbsfilet mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Speckscheiben ummanteln. Pfanne mit Butter auf höchster Stufe erhitzen. Filet scharf von jeder Seite anbraten. Herd auf mittlere Stufe zurückdrehen, Butter und Estragon dazugeben und unter gelegentlichem Wenden etwa 4 Minuten weiterbraten. Dann in den vorgeheizten Ofen geben, bis eine Kerntemperatur von 56 Grad erreicht ist.

Für die Parmesansauce:

1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
50 g Parmesan
100 ml Sahne
50 ml Weißwein
2 EL Olivenöl
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen. Zwiebel würfeln und in einer Pfanne in Olivenöl kurz andünsten. Knoblauch dazu pressen. Mit Weißwein ablöschen und Sahne angießen. Parmesan reiben, dazugeben und verrühren bis alles zu einer cremigen Sauce geschmolzen ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für den Süßkartoffelstampf:

1 große Süßkartoffel
½ Knoblauchzehe
40 g Butter
½ Bund glatte Petersilie
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Süßkartoffel schälen, der Länge nach durchschneiden und jede Hälfte in vier Stücke schneiden. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Süßkartoffelstücke zugeben und 15 Minuten auf kleiner Flamme kochen lassen, bis sie gar sind. Süßkartoffeln abgießen und zurück in den Topf geben, ausdampfen lassen. Knoblauch abziehen und die Hälfte pressen. Butter in einem Topf zerlassen. Zerlassene Butter, Muskat, gepresster Knoblauch und eine Prise Salz zur Süßkartoffel geben und mit einem Kartoffelstampfer leicht zerdrücken. Petersilie fein hacken, unterrühren und mit Salz nochmals abschmecken.

Für den Radicchio-Wirsing-Salat:

½ Kopf Radicchio
½ kleiner Wirsing
4-6 Trockenpflaumen
80 g geschälte Pistazien
2 EL Sherry
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Radicchio und Wirsing in Streifen schneiden und in einer großen Schüssel vermengen. Trockenpflaumen in Streifen schneiden. Pistazien kurz in einer Pfanne ohne Öl rösten.

Sherry, Öl, Salz und Pfeffer verquirlen. Salat auf Teller verteilen, Trockenpflaumen und die gerösteten Pistazien darüber verstreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.