

▪ 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



Felix Oltrogge

Kalbsfilet-Tataki mit Pflaumen-Sherry-Sauce, Süßkartoffelpommes mit Ziegenfrischkäse-Dip und Radicchio-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Süßkartoffelpommes:

300 g Süßkartoffeln
70 g Ziegenfrischkäse
1 Zweig glatte Petersilie
1 TL mittelscharfen Senf
Stärke, zum Wenden
Pflanzenöl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Süßkartoffel in Pommesform schneiden, in Stärke wenden und in einer heißen Fritteuse oder in einem Topf mit Frittieröl doppelt ausbacken. Auf Küchenpapier entfetten und mit Salz würzen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln, sehr fein schneiden und mit dem Ziegenfrischkäse, Senf und einer Prise Salz vermengen. Dip zu den Pommes reichen.

Für das Tataki:

300 g Kalbsfilet
Pflanzenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kalbsfilet am Stück scharf in einer Pfanne mit Öl von allen Seiten anbraten. Entnehmen, anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und im Kühlschrank auskühlen lassen. In ca. 5 mm dünne Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.

Für die Sauce:

2 Schalotten
100 g Trockenpflaumen
300 ml Sherry
2 Zweige Thymian
1 Lorbeerblatt
Flüssiger Honig, zum Abschmecken
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
5 schwarze Pfefferkörner

Schalotten abziehen und fein würfeln. Trockenpflaumen ebenfalls würfeln. Schalotten in einer Pfanne mit Öl anschitzen, dann Trockenpflaumen, Pfefferkörnern, Lorbeerblatt und Thymianzweigen hinzufügen und kurz mitbraten. Mit etwas Sherry ablöschen und dann nach und nach restlichen Sherry angießen und einkochen lassen. Mit Salz und Honig abschmecken. Je nach Konsistenz mit etwas Wasser auffüllen.

Für den Salat:

1 Radicchio
1 Orange, davon Saft & Frucht
20 g geschälte Pistazien
1 EL Weißweinessig
1 TL flüssiger Honig
1 EL neutrales Pflanzenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Radicchio waschen, trockentupfen und anschließend in feine Streifen schneiden. Orangen filetieren, Saft dabei auffangen und Filets anschließend in kleine Stücken schneiden. Für die Marinade Öl, Essig, Honig und etwas Orangensaft verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pistazien hacken. Salat und Orangenfilets mit Dressing vermengen und mit gehackten Pistazienkernen garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.