

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 16. Mai 2022 ▪
Leibgericht mit Johann Lafer



Katrin Anter

Kalbsmedaillons mit cremiger Polenta, Kräuterseitlingen und Blattsalat mit gebratenen Speckwürfeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Kalbsmedaillons:

2 Kalbsmedaillons a 180 g
20 g Butter
Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Medaillons abwaschen und trockentupfen. Mit dem Handballen flach drücken, in einer heißen Pfanne mit Öl von beiden Seiten ca. 4 Minuten scharf anbraten. Mit Pfeffer und Salz kräftig würzen, in Alufolie wickeln und in den Ofen geben, bis sie eine Kerntemperatur von 55 Grad erreichen.

Für die Polenta:

125 g Maisgrieß
300 ml Gemüsefond
200 ml Sahne
50 g Parmesan
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Sahne und Fond aufkochen, Maisgrieß mit Schneebesen einrühren. Kurz aufkochen, dann bei geringer Hitze gar ziehen lassen. Parmesan reiben. Polenta mit Salz und Muskat abschmecken, geriebenen Parmesan unterheben.

Für die Kräuterseitlinge:

2 mittelgroße Kräuterseitlinge
20 g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze putzen und längs in dünne Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen und Kräuterseitlinge darin leicht braun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Blattsalat mit Speckwürfeln:

100g verschiedene Blattsalate (bspw. Eichblatt, Lollo Rosso, Kopfsalat)
50 g Schinkenspeck
1 EL Reisessig
1 EL neutrales Öl

Schinkenspeck in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne in heißem Öl knusprig ausbraten. Mit Essig ablöschen und leicht mit Pfeffer und Salz würzen. Blattsalate waschen und trockenschleudern. Speck mit Essig-Sud über den Salat geben.

Für die Dekoration:

2 Zweige glatte Petersilie
1 TL Rosa Pfeffer

Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Zusammen mit Rosa Pfeffer als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.