

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 18. März 2019** ▪
Leibgericht mit Nelson Müller



Mischa Sutter

Kalbskotelett mit Pilzrahm, gedünstetem Blattspinat und Rotwein-Risotto

Zutaten für zwei Personen

Für das Kalbskotelett:

2 Kalbskoteletts à 350 g
 50 g Butterschmalz
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kotelets abspülen, trockentupfen und scharf in Butterschmalz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und in den Backofen geben, bis eine Kerntemperatur von 55 Grad erreicht ist. Herausnehmen, kurz ruhen lassen und noch einmal würzen.

Für den Pilzrahm:

100 g gemischte frische Pilze
 20 g getrocknete Morcheln
 1 Zwiebel
 1 Zitrone
 250 ml Sahne
 250 ml trockener Weißwein
 100 ml Rinderfond
 ½ Bund glatte Petersilie
 2 EL kalte Butter
 Butter, zum Andünsten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Morcheln in Wasser einweichen. Zwiebel abziehen, würfeln, in einer Pfanne in Butter anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Mit Fond aufgießen und Sahne dazugeben. Eingeweichte Pilze und etwas von dem Wasser dazugeben, mitkochen und einreduzieren lassen. Mit kalter Butter abbinden. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Sauce mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und kleinhacken. Frische Pilze putzen, kurz in Butter anbraten und über das aufgeschnittene Kotelett geben. Mit gehackter Petersilie garnieren.

Für den Blattspinat:

300 g frischen Blattspinat
 1 Zitrone
 1 Schalotte
 50 ml trockener Weißwein
 1 Muskatnuss
 Butter, zum Andünsten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Spinat waschen und blanchieren. Schalotten abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne in Butter andünsten. Mit Weißwein ablöschen, Spinat dazugeben und kurz erwärmen. Zitrone abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Spinat mit Zitronenabrieb, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Risotto:

100 g Risottoreis
 2 Schalotten
 1 L Rinderfond
 100 ml kräftigen Rotwein
 75 g Parmesan
 1 EL Tomatenmark
 3 EL Butter
 Butter, zum Anschwitzen
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fond erhitzen. Die Schalotten abziehen, hacken und in Butter anschwitzen. Reis hinzufügen und mit Tomatenmark anschwitzen. Mit Wein ablöschen und nach und nach mit warmem Fond aufgießen. Parmesan reiben. Sobald der Reis al dente ist, mit Parmesan, Butter, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.