

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 14. Juli 2022 ▪  
Tagesmotto „Mediterrane Küche“ mit Cornelia Poletto



### Nurgül Üste

## Kalbsfilet mit Salbeibutter, Oliven-Kartoffelstampf und Peperonata

Zutaten für zwei Personen

#### Für den Oliven-Kartoffelstampf:

400 g Kartoffeln  
3 EL Kalamata Oliven, ohne Stein  
2 getrocknete Tomaten  
2 EL Pinienkerne  
75 g Butter  
50 g Schlagsahne  
1 EL Olivenöl, zum Beträufeln  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen mit Grillfunktion vorheizen. Einen zweiten Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln schälen, waschen, halbieren und in kochendem Salzwasser etwa 20 Minuten garen lassen. 2 EL Oliven klein hacken. Kartoffeln abgießen und sofort stampfen, Butter, Sahne und gehackte Oliven zu den Kartoffeln geben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Restliche Oliven in Scheiben schneiden zur Garnitur. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Beides kurz vor Servieren über den Kartoffelstampf streuen und mit Olivenöl beträufeln.

#### Für die Peperonata:

2 rote Paprika  
2 gelbe Paprika  
5 Cherrytomaten  
1 Zitrone  
1 Knoblauchzehe  
1 Zweig Thymian  
1 Zweig glatte Petersilie  
1 EL weißer Balsamico  
3 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Paprikaschoten waschen, vierteln und von Scheidewänden und Kernen befreien. Mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen. Im Ofen ca. 12 Minuten grillen bis die Haut Blasen wirft. Paprika herausnehmen, Haut abziehen und in mundgerechte Stücke schneiden. Knoblauch abziehen und fein reiben. Thymian und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und beides klein schneiden. Zitrone waschen, halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Paprika mit Balsamicoessig, Zitrone, Kräutern, Olivenöl, geriebenem Knoblauch, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Thymian und Petersilie bestreuen. Cherrytomaten waschen und halbieren. Kurz vor Servieren als Garnitur verwenden und auf dem Teller drapieren.

#### Für das Kalbsfilet:

1 Kalbsfilets à 500 g (küchenfertig)  
1 EL Olivenöl  
1 EL Rapsöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kalbsfilet von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Olivenöl und Rapsöl von jeder Seite 3 Minuten anbraten. Für 10 Minuten zum Ruhen in den vorgeheizten Ofen (160 Grad) geben um eine Kerntemperatur von 55 Grad zu erreichen.

#### Für die Salbeibutter:

100 g Butter  
3 Zweige Salbei

Salbei abbrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Butter in einer Pfanne zum Schmelzen bringen bis sie leicht nussig wird. Salbeiblätter hinzufügen und kurz mitschwenken. So, dass sie leicht kross, aber nicht zu dunkel werden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.