▪ Die Küchenschlacht – Menü am 18. Oktober 2021 ▪
Leibgericht mit Johann Lafer



Riccarda Schröter

Kalbsmedaillon mit Apfel-Sellerie-Püree, Vichy-Karotten und Schnittlauch-Öl

Zutaten für zwei Personen

Für die Medaillons:
400 g Kalbsfilets
1 EL Butter
2 Zweige Rosmarin
Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 60 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
Die Kalbsfilets waschen, trocken tupfen und in 4 Medaillons schneiden. Den Rosmarin abbrausen, trocken wedeln und fein hacken.
In einer Pfanne etwas Öl erhitzen, die Medaillons hineingeben und circa 5 Min. anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Temperatur reduzieren, Butter und Rosmarin hinzugeben und arrosieren. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, in den Ofen geben und bei 60 Grad zu Ende garen lassen.

Für die Karotten:
3 Karotten
2 TL Waldhonig
200 ml Mineralwasser
Butter, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Die Karotten von den Enden befreien, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Karotten kurz darin anschwitzen. Nun den Honig dazugeben, mit Mineralwasser ablöschen und circa 6 Min. köcheln lassen. Die Karotten abschöpfen und mit Salz abschmecken.

Für das Püree:
½ Sellerieknolle
1 süßer Apfel
1 mehlig kochende Kartoffel
1 Schalotte
150 ml Sahne
1 EL Butter
150 ml trockenen Weißwein
50 ml Apfelsaft
100 ml Gemüsefond
Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Apfel waschen, schälen und vom Kerngehäuse befreien. Dann den Sellerie schälen und von den Enden befreien. Die Kartoffel waschen und schälen. Alles in kleine Würfel schneiden. Schalotte abziehen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Etwas Öl in einem Topf erhitzen und die Schalotte darin anschwitzen. Apfel-, Sellerie- und Kartoffelwürfel dazugeben, mehrmals umrühren und mit Weißwein ablöschen. Alle Zutaten einkochen lassen und mit Apfelsaft aufgießen. Schluckweise Fond dazugeben und mit geschlossenem Deckel 15 Min. köcheln lassen. Dann die Hälfte des Fonds abgießen und mit Sahne und Butter auffüllen. Alles fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Öl:
1 Bund Schnittlauch
100 ml neutrales Öl

Den Schnittlauch waschen, von den Enden befreien und grob zerkleinern. Zusammen mit dem Pflanzenöl in einem hohen Gefäß geben und langsam mixen. Das entstandene Schnittlauchöl in einem Topf kurz erwärmen, abkühlen lassen und zwei Mal durch ein Tee- bzw. Geschirrtuch gießen.

Apfel-Sellerie-Püree in der Mitte des Tellers platzieren, Kalbsmedaillon aufsetzen, Karotten dazulegen und das Öl tropfenweise auf dem Teller geben und servieren.