

▪ 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



Roman Kadletz

Kalbsfilet mit gefüllten Blätterteigtaschen, Süßkartoffelpüree, Rahmwirsing und Estragonsauce

Zutaten für zwei Personen

Für das Kalbsfilet:

380 g Kalbsfilet
1 Knoblauchzehe
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin
Butter, zum Arrosieren
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten

Den Backofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kalbsfilet in einer heißen Pfanne mit Öl anbraten. Knoblauch abziehen, andrücken und zusammen mit Rosmarin und Thymian hinzugeben. Butter hinzugeben und das Fleisch arrosieren. Vor dem Servieren kurz ruhen lassen. Fleischpfanne für Sauce nutzen.

Für das Süßkartoffelpüree:

2 Süßkartoffeln
100 ml Milch
100 g Butter
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Süßkartoffeln schälen und klein schneiden. Anschließend in einem Topf mit Salzwasser rund 20 Minuten weichkochen. Butter in einem Topf solange schmelzen bis sie braun wird. Wasser der Kartoffeln abseihen und heißen Kartoffeln mit Schmand und brauner Butter pürieren. Alles gut vermengen und mit Muskat, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Für die Estragonsauce:

3 Zweige Estragon
100 ml Sahne
200 ml Kalbsfond
200 ml Weißwein
Stärke, zum Abbinden
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Bratensatz vom Fleisch mit Weißwein und Fond ablöschen und zur Hälfte reduzieren lassen. Estragon fein hacken und einstreuen. Zum Schluss mit Sahne auffüllen und mit Salz, Pfeffer abschmecken. Nach Belieben die Sauce mit etwas Stärke abbinden.

Für die Blätterteigtaschen:

1 kleiner Kopf Radicchio
1 kleine Zwiebel
25 x 25 cm Blätterteig
40 g Ziegenfrischkäse
30 g Parmesan
2 Eier
20 g Butter
30 g geschälte Pistazien
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Blätterteig zweimal kreisförmig ausstechen.

Radicchio waschen, trockentupfen und sehr fein schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen, Radicchio darin anbraten bis dieser Farbe bekommt. Zwiebel abziehen und fein schneiden. Ebenfalls zum Radicchio geben und kurz mitbraten. Das Ganze kurz abkühlen lassen. Pistazien hacken. Parmesan fein reiben. Radicchio und Zwiebel mit Ziegenfrischkäse, Parmesan und Pistazien in einer Schüssel vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse sollte nicht zu flüssig sein. Ein Ei verquirlen. Blätterteigkreise mit Ei bestreichen und eine Nocke der Füllung mittig platzieren. Zweiten Blätterteigkreis darauflegen und mit einer Gabel seitlich verschließen. Zweites Ei trennen und Eigelb auffangen. Blätterteig mit Eigelb bestreichen und für 10 Minuten im Ofen backen.

Für den Rahmwirsing:

½ Wirsing	Zwiebel abziehen und fein würfeln. Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und Zwiebel eine Minute darin dünsten. Speck kleinschneiden und hinzufügen und braten, bis er knusprig ist. Wirsing waschen, Strunk entfernen und in feine streifen schneiden. Trockneschleudern. Sobald der Speck knusprig ist Wirsing hinzufügen und mit Sahne und Geflügelfond ablöschen. 8-10 Minuten köcheln lassen, bis der Wirsing bissfest ist.
4 Scheiben Bacon	Trockenpflaumen fein würfeln. Zum Ende unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
100 g Trockenpflaumen	
2 Zwiebeln	
400 ml Sahne	
300 ml Geflügelfond	
2 EL Olivenöl	
Salz, aus der Mühle	
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle	

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.