

▪ **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



Torsten Woelpl

Kalbsmedaillons mit Radicchio-Pflaumen-Pistazien-Kruste, panierten Süßkartoffeltalern, gebratenem Wirsing und Ziegenfrischkäse-Sauce

Zutaten für zwei Personen

Für die Kalbsmedaillons:

250 g Kalbsfilet
 ¼ kleiner Radicchio
 1 EL geschälte Pistazien
 3 Trockenpflaumen
 30 g Parmesan
 1 EL weiche Butter
 1 EL Kaffeebohnen
 Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf Grillstufe vorheizen.

Radicchio waschen und klein schneiden. Pflaumen fein würfeln. Pistazienkerne in einem Multizerkleinerer grob mahlen. Parmesan reiben. Alles miteinander vermengen und mit weicher Butter zusammenrühren. Kaffeebohnen in einem Multizerkleinerer mittelfein mahlen. Kalbsfilet in Medaillons schneiden und mit Salz und Pfeffer von beiden Seiten würzen. Ränder des Fleisches in den Kaffeebohnen wälzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Medaillons von jeder Seite 2 Minuten braten. Anschließend weitere 2 Minuten die Ränder braten, dabei das Fleisch nach und nach drehen, bis die kompletten Ränder kurz angeröstet sind. Medaillons flach in eine ofenfeste Form geben und die Krusten-Masse auf die obere Seite geben und andrücken. Anschließend unter den Grill legen bis die Kruste schön gebräunt ist.

Für die Süßkartoffeltaler:

½ Süßkartoffel
 1 Ei
 30 g Parmesan
 1 EL geschälte Pistazienkerne
 2 EL Mehl
 Neutrales Pflanzenöl, zum Braten

Süßkartoffel schälen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Süßkartoffelscheiben darin von beiden Seiten etwa 3 Minuten braten. Wenn sie fast gar sind, aus der Pfanne nehmen und etwas abkühlen lassen. Pistazien grob mahlen und Parmesan reiben. Pistazien und Parmesan in einem tiefen Teller vermischen. Mit verquirltem Ei, Mehl und Pistazien-Parmesan-Mischung eine Panierstraße aufstellen und Süßkartoffelscheiben panieren. In reichlich Öl ausbacken und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Für den gebratenen Wirsing:

¼ Wirsing
 4 Scheiben Bacon
 1 Schalotte
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wirsing waschen und in feine Streifen schneiden. Bacon ebenfalls in feine Streifen schneiden. Schalotte abziehen und fein würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen und zunächst Bacon darin anbraten. Wenn dieser leicht gebräunt ist, Schalotte dazugeben und kurz mitbraten. Wirsing dazugeben und mit halb geschlossenem Deckel bissfest schmoren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Ziegenfrischkäse-Sauce:

½ Schalotte
 50 g Ziegenfrischkäse
 75 ml Sahne
 3 EL Sherry
 2 Zweige Estragon
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und fein würfeln. Olivenöl in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotten darin glasig dünsten. Mit Sherry ablöschen und Ziegenkäse einrühren. Sahne angießen und etwas einkochen lassen. Estragonblätter von Zweigen zupfen, kleinhacken und mit in die Sauce geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.