

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 16. März 2026** ▪
Leibgericht mit Nelson Müller



Eric Püttmann

**Risotto alla milanese mit gebratenem Kalbsfilet im
Kräutermantel und Chimichurri**

Zutaten für zwei Personen

Für das Risotto:

300 g Risottoreis
 2 Schalotten
 3 Knoblauchzehen
 30 g Parmesan
 30 g Butter
 120 ml trockener Weißwein
 1 Liter Hühnerfond
 Olivenöl, zum Anbraten
 0,2 g Safran
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Hühnerfond in einem Topf erhitzen und warmhalten. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Schalotten und Knoblauch abziehen, hacken und bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Reis hinzugeben und ca. 45 Sekunden unter rühren glasig rösten. Weißwein und Safran hinzugeben und einkochen lassen.

Nach und nach warmen Fond unter ständigem Rühren zugeben, bis der Reis cremig und al dente ist. Parmesan reiben.

Den Topf vom Herd ziehen. Butter und Parmesan einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Kalbsfilet:

1 Kalbsfilet à 300-400 g
 Butter, zum Arrosieren
 Rapsöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Filet im heißen Rapsöl von jeder Seite scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz mit Butter arrosieren. Im Ofen bei 160 Grad bis zum gewünschten Garpunkt fertig garen.

Für den Kräutermantel:

1 Bund Schnittlauch
 2 EL getrockneter rosa Pfeffer
 2 EL Tomatenflocken

Schnittlauch fein schneiden. Den rosa Pfeffer fein hacken und zusammen mit den Tomatenflocken und dem Schnittlauch vermengen.

Für das Chimichurri:

1 Knoblauchzehe
 ½ Chilischote
 ½ Zitrone, Saft & Abrieb
 100 ml Olivenöl
 1 Bund Petersilie
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen. Petersilie so klein wie möglich hacken, ebenso den Knoblauch sowie die Chilischote. Alles mit den Gewürzen und dem Öl in eine Schüssel geben und vermengen. Zitronensaft auspressen und Zitronenschale abreiben. Chimichurri mit Zitronensaft und -abrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Fertigstellung:

Das Fleisch vorsichtig in der Schnittlauch-Mischung wenden, damit ein schöner Kräutermantel entsteht. In gleichmäßige Stücke schneiden und auf dem Risotto anrichten. Chimichurri auf das Filet geben oder optional in einer extra Schüssel servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.