

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 12. Juni 2026** ▪
ChampionsWeek ▪ **Finalgericht von Zora Klipp**



Rosa Kalbsrücken mit Rotweinsauce, Zwiebelpüree, grünem Spargel, konfiertem Eigelb, geblämmter Zwiebel und Kartoffelwürfeln

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

300 g küchenfertige Kalbsrücken
1 Knoblauchzehe
1 EL Butter
1 EL Butterschmalz
1 Zweig Thymian
Salz, aus der Mühle

Einen Backofen auf 120 °C Umluft vorheizen, einen zweiten Ofen auf 80 °C Umluft vorheizen.

Fleisch salzen und in heißem Butterschmalz rundum kurz scharf anbraten. Anschließend im Ofen bei 120 °C für 5-8 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von ca. 54-55°C garen.

Butter, Knoblauch und Thymian in eine (Steak-)Pfanne geben und erwärmen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und in der warmen Kräuterbutter ruhen lassen. Zwischendurch wenden.

Für die Sauce:

1 Schalotte
1 EL kalte Butter
200 ml Kalbsfond
100 ml Rotwein
50 ml Portwein
1 TL Tomatenmark
1 EL Aceto Balsamico
1 TL Honig
Neutrales Öl, zum Braten

Schalotte abziehen, fein würfeln und in etwas Öl anschwitzen.

Tomatenmark hinzugeben und kurz mit anrösten. Mit Rotwein und Portwein ablöschen und einkochen lassen. Kalbsfond zugeben und weiter reduzieren. Am Ende mit Butter montieren und mit Aceto und Honig abschmecken.

Für das konfierte Eigelb:

2 Eier
ca. 200 ml neutrales Öl
Salz, aus der Mühle

Das Öl in einem Topf auf eine Temperatur von 62–65 °C bringen. Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Eiweiß anderweitig verarbeiten.

Eigelbe vorsichtig in das Öl geben und dann bei 80 °C im Ofen ca. 20 Minuten konfieren. Eigelbe vor dem Servieren salzen.

Für das Zwiebelpüree:

2 große Zwiebeln
30 g kalte Butter
60 ml Sahne
1 EL Weißweinessig
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen, in Streifen schneiden und mit etwas Butter langsam weich schmoren, ohne Farbe. Weißweinessig dazu geben und kurz köcheln lassen. Anschließend die Sahne, Salz und eine Prise Zucker dazugeben und weichkochen. Dann fein pürieren und die restliche Butter nach und nach dazugeben. Zum Servieren in einen Spritzbeutel füllen.

Für den Spargel:

1 Bund grüner Spargel
1-2 EL kalte Butter
Gemüsefond, zum Ablöschen
Olivenöl, zum Braten
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle

Spargel vom holzigen Ende befreien und in einer heißen Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten. Mit etwas Fond ablöschen, kurz etwas einkochen lassen und die kalte Butter hinzufügen. Mit Zucker und Salz würzen.

Für die geflämmte Zwiebel: Zwiebel abziehen, halbieren und mit den Händen zerteilen, sodass einzelne „Zwiebelblätter“ entstehen. Diese in Salzwasser blanchieren und trockenlegen. Die Zwiebelränder anschließend mit einem Bunsenbrenner abflammen.
1 Zwiebel
Salz, aus der Mühle

Für die Kartoffeln: Kartoffeln schälen und in gleichmäßige Würfel schneiden (ca. 2x2 cm). Kartoffelwürfel kurz in kaltes Wasser legen. Anschließend abtrocknen und bei 160°C für 8 Minuten vorfrittieren, anschließend die Fritteuse auf 180°C hochstellen und die Kartoffeln knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und vor dem Servieren salzen.
2–3 festkochende Kartoffeln
Neutrales Öl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Das Zwiebelpüree kreisförmig auf den Teller spritzen. Den Kalbsrücken oben auf dem Kreis platzieren. Die Spargelstangen diagonal auf die untere Kreishälfte legen, sodass die Spitzen und die Enden jeweils auf dem Püree liegen. Die flambierten Zwiebelhälften ringsherum verteilen und jeweils mit einem Kartoffelwürfel befüllen. Das Eigelb vorsichtig auf dem Spargel platzieren. Die Sauce in die Mitte des Kreises füllen und servieren.

Zusatzzutaten von Marcel: *Marcel löschte seine Sauce mit Orangensaft ab, außerdem schmeckte er sie mit etwas geriebener Tonkabohne ab. Das Püree verfeinerte er mit etwas Vanillemark; den Spargel mit Orangenabrieb.*
Orange, Vanilleschote, Tonkabohne

Zusatzzutaten von Tina: *Tina würzte die Kartoffeln vor dem Servieren mit Piment d'Espelette. Zitronenabrieb streute sie vor dem Servieren über das Gericht. Die Johannisbeeren nutzte sie als Dekoration.*
Zitrone, Johannisbeeren, Piment d'Espelette