

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 18. Juli 2025 ▪**
ChampionsWeek ▪ "Finalgericht" von Viktoria Fuchs



Saltimbocca alla romana mit Parmesanschaum, cremiger Polenta, Tomaten aus dem Ofen und Parmesanchip

Zutaten für zwei Personen

Für die Saltimbocca:

2 Kalbsschnitzel, aus Rücken oder Hüfte, à ca. 150 g
 2 Scheiben Parmaschinken
 20 g Butter
 Sonnenblumenöl, zum Anbraten
 2 Blätter Salbei
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Die Kalbsschnitzel leicht plattieren, mit Pfeffer würzen und je ein Salbeiblatt drauflegen. Mit dem Parmaschinken umwickeln.

Das Fleisch in einer heißen Pfanne mit etwas Sonnenblumenöl von beiden Seiten kurz anbraten. Butter hinzugeben und bei mittlerer Hitze garziehen lassen.

Für die Polenta:

50 g Polenta-Grieß
 1 Schalotte
 20 g Parmesan
 100 ml Milch
 50 g Butter
 150 ml Gemüsefond
 4 Zweige Thymian
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und in Brunoise schneiden. In einem Topf mit etwas Butter glasig anschwitzen. Den Polenta-Grieß dazugeben und kurz mit anschwitzen. Milch und Fond hinzugeben und unter ständigem Rühren aufkochen. Bei niedriger Temperatur 15 Minuten ziehen lassen, dabei immer wieder umrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Parmesan reiben, Thymian zupfen und Polenta mit beidem verfeinern.

Für den Parmesanschaum:

1 Schalotte
 120 g Parmesan
 100 ml Sahne
 50 g kalte Butter
 170 ml Gemüsefond
 50 ml Weißwein
 Sonnenblumenöl, zum Anbraten
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, klein schneiden und in einem Topf mit etwas Sonnenblumenöl glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Mit Fond auffüllen und ca. 2 Minuten kräftig kochen lassen. Parmesan reiben und mit der Sahne hinzugeben. Kurz aufkochen lassen und in einen Mixer geben. Die kalte Butter unter ständigem Mixen hinzugeben. Mit Pfeffer abschmecken.

Für die Tomaten: Kirschtomaten in eine ofenfesten Form geben, mit Olivenöl beträufeln und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Knoblauch in der Schale zerdrücken und zusammen mit dem Thymian hinzugeben. Die Tomaten ca. 10 Minuten im Ofen garen.

6 Kirschtomaten
1 Knoblauchzehe
Olivenöl, zum Beträufeln
2 Zweige Thymian
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Chip: Parmesan auf ein Backblech mit Backpapier reiben und im Ofen schmelzen lassen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

50 g Parmesan

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Hanni: Hanni nutzte Zitronenabrieb für das Fleisch, Lecithin für den Schaum und Lecithin, Safranfäden, Zitrone Safranfäden für die Polenta.

Zusatzzutaten von Verena: Verena nutzte Chiliflocken für den Parmesanchip, Lecithin für den Schaum und Safranfäden für die Polenta.

Lecithin, Safranfäden, Chiliflocken