

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 28. Juli 2025 ▪**
Leibgericht mit Cornelia Poletto



Jürgen Hidmark

**Saltimbocca alla romana mit Balsamico-Honig-Jus,
Parmesan-Polenta und asiatischem Gurkensalat**

Zutaten für zwei Personen

Für die Polenta:

200 g grober Maisgrieß (Polenta)
 100 g Parmesan
 100 ml Milch
 50 g Butter
 800 ml Gemüsefond
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Gemüsefond in einem Topf zum Kochen bringen. Etwas Salz hinzufügen. Maisgrieß langsam unter ständigem Rühren einrieseln lassen, damit keine Klümpchen entstehen. Die Hitze reduzieren und die Polenta unter häufigem Rühren köcheln lassen.

Parmesan reiben und mit Butter zugeben, bis die Polenta schön cremig ist. Nach Belieben Milch hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Für die Saltimbocca:

4 Kalbsfilets, à ca. 150 g
 4 Scheiben Parmaschinken
 2 EL Butter
 1 EL Olivenöl
 8 Salbeiblätter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kalbsfilets leicht plattieren (ca. 2 cm dick) und mit Salz und Pfeffer würzen. Jeweils mit einer Scheibe Parmaschinken belegen und zwei Salbeiblätter darauflegen. Mit Zahnstochern fixieren oder mit Küchengarn binden.

Fleisch in einer Pfanne in Butter und Olivenöl der Schinkenseite nach unten ca. 2 Minuten scharf anbraten, dann wenden und weitere 2–3 Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen und im Backofen warmhalten.

Für die Jus:

2 Schalotten
 2 TL Butter
 300 ml Kalbsfond
 200 ml dunkler Balsamicoessig
 4 EL Honig
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen, klein schneiden und im Fleisch-Pfannensud glasig dünsten. Mit Balsamico ablöschen, Honig einrühren und leicht einkochen lassen. Kalbsfond dazugeben und auf etwa die Hälfte reduzieren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die Butter einrühren, um die Sauce zu binden und zu verfeinern.

Für den Gurkensalat:	
2 mittelgroße Feldgurken	Gurken längs halbieren und in feine Streifen schneiden. Knoblauch abziehen und pressen.
1 rote Zwiebel	Erdnussbutter, Sojasauce, Reisessig, Ahornsirup und Knoblauch in einem Mixer oder mit dem Schneebesen zu einer glatten Sauce verrühren. Nach Bedarf mit etwas Wasser verdünnen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
2-3 Knoblauchzehen	
2 cm Ingwer	Zwiebel abziehen und fein hacken. Ingwer schälen und fein hacken.
3 EL cremige Erdnussbutter	Koriander grob hacken. Zwiebel, Ingwer, Chiliflocken, Koriander und die Hälfte der Erdnüsse zu den Gurken geben. Dressing darüber gießen und alles gut vermengen.
2 EL Sojasauce	
2 EL Reisessig	Den Salat kurz ziehen lassen. Vor dem Servieren mit den restlichen Erdnüssen und frischem Koriander bestreuen.
1-2 TL Ahornsirup	
40 g geröstete Erdnüsse	
½ Bund frischer Koriander	
1-2 TL Chiliflocken	

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.