

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 10. Dezember 2024** ▪  
Tagesmotto „Wichteln“ mit Johann Lafer



Claudia Zelinka kocht das Gericht von Peter Hoebertz

**Saltimbocca alla romana mit Süßkartoffelstampf und geröstetem Rosenkohl**

Zutaten für zwei Personen

**Für das Fleisch und Sauce:**

300 g Kalbsfilet  
5 Scheiben Parmaschinken  
6 Blätter Salbei  
20 g kalte Butter  
100 ml Kalbsfond  
50 ml Weißwein  
3 TL neutrales Pflanzenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 270 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fleisch in Scheiben portionieren, plattklopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf die Medaillons je ein Salbeiblatt legen und von beiden Seiten mit einer Scheibe Parmaschinken bedecken. Diese in einer heißen Pfanne mit etwas Öl scharf von beiden Seiten anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen.

Bratensatz mit etwas Weißwein ablöschen. Wenn dieser auf 1/3 reduziert ist den Kalbsfond hinzugeben und zum Kochen bringen. Im Anschluss mit kalter Butter montieren.

**Für den Süßkartoffelstampf:**

2 Süßkartoffeln  
100 ml Sahne  
80 g Butter  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Süßkartoffeln schälen, kleinschneiden und in gar Salzwasser kochen.

Wasser abgießen. Süßkartoffeln mit Butter und Sahne stampfen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

**Für den Rosenkohl:**

300 g Rosenkohl  
1 Knoblauchzehe  
1 EL flüssiger Honig  
1 EL Crema di Balsamico  
1 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rosenkohl waschen, vom Strunk befreien und halbieren. Knoblauchzehe abziehen und pressen. Rosenkohl und Knoblauch mit den anderen Zutaten vermengen, auf ein Backblech geben und für 15 Minuten im Ofen rösten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.