

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 16. April 2026 ▪
ChampionsWeek ▪ "Warenkorb" mit Viktoria Fuchs

1. Kalbsrücken, am Stück, ohne Knochen
2. Schwarzwälder Schinken, in Scheiben
3. Frische Morcheln (alternativ getrocknet)
4. Weißer Spargel
5. Vorwiegend festkochende Kartoffeln
6. Radieschen
7. TK-Erbsen
8. Frühlingszwiebeln
9. Weißer Wermut
10. Crème fraîche
11. Panko
12. Schnittlauch

Basics

Schalotten	Zwiebeln (rot/weiß)	Knoblauch
Ingwer	Zitrone Limette Orange	Eier
Butter	Sahne	Milch
Parmesan	Mehl	Stärke
Rotwein	Weißwein	Weißweinessig
Honig	Senf	Gemüse- und Fleischfond
Olivenöl	Neutrales Öl	Tomatenmark
Muskatnuss	Lorbeer	Thymian
Rosmarin	Petersilie	Chili, aus der Mühle
Zucker	Salz	Schwarzer Pfeffer



Ingrid Puchegger

Zweierlei vom Kalb im Parmesankorb mit Morchelsauce, lauwarmem Spargelsalat mit Schinken-Knusper und gepickelten Radieschen

Zutaten für zwei Personen

Für die gepickelten Radieschen:

5 Radieschen
100 ml weißer Wermut
50 ml Weißweinessig
1 EL Zucker
1 TL Salz

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Einen Sud aus Wermut, Weißweinessig, Zucker und Salz in einem Topf herstellen und erwärmen. Die Radieschen fein hobeln und mit dem kochenden Sud übergießen. Ziehen lassen.

Für den Spargelsalat:

8 Stangen weißer Spargel
3 Scheiben Schwarzwälder Schinken
1 Frühlingszwiebel
1 Limetten, Saft
10 g Butter
1 TL Weißweinessig
½ Bund Schnittlauch
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spargel schälen, in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne in Butter anbraten. Schwarzwälder Schinken auf ein Backblech auslegen und im Backofen knusprig braten. Anschließend feinmixen. Frühlingszwiebel und Schnittlauch klein schneiden. Limette auspressen und 1 EL Saft mit Weißweinessig und Zucker vermischen. Alles zu einem Salat vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Parmesan:

50 g Parmesan

Parmesan rund auf ein Backblech reiben und knusprig backen. Über einer Tasse zu einem Korb formen.

Für die Morchelsauce:

4 frische Morcheln
1 Limette, Saft
1 EL Crème fraîche
Butter, zum Anbraten
10 ml weißer Wermut
30 ml Kalbsfond
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Morcheln putzen, klein schneiden und in einer Pfanne 5-10 Minuten in Butter anbraten. Morcheln mit Crème fraîche, Limettensaft, Wermut, Fond, Salz und Pfeffer mit dem Pürierstab zur gewünschten Konsistenz verarbeiten.

Für das Zweierlei:

Ca. 500 g Kalbsrücken, am Stück, ohne Knochen
4 Morcheln
2 Frühlingszwiebeln
1 Ei
Butter, zum Anbraten
Olivenöl, zum Anbraten
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kalbsrücken parieren und halbieren. Den einen Teil in einer Pfanne in Butter und Öl anbraten und im Backofen auf 60 Grad Kerntemperatur fertig braten.

Morcheln putzen und 5-10 Minuten in Butter anbraten, dann fein hacken. Frühlingszwiebeln putzen und fein hacken. Ei trennen. Die zweite Hälfte des Fleisches fein schneiden und mit Frühlingszwiebeln, Morcheln, Eigelb, 1 EL Olivenöl, Zucker, Salz und Pfeffer vermischen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.