

| Die Küchenschlacht – Menü am 21. Juli 2017 |
Finalgericht von Johann Lafer



Rosa gegartes Kalbsfilet mit Pfifferling-Aprikosen-Ragout und gebratener Polenta

Zutaten für zwei Personen

Für das Kalbsfilet:

400 g Kalbsfilet, ohne Haut und Sehnen
15 g Butterschmalz
1 Bund Schnittlauch
5 EL mittelscharfer Senf
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kalbsfilet waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne in heißem Butterschmalz anbraten. Fleisch 20 Minuten im Ofen garen.

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Schnittlauch mit Senf vermengen und Filet darin wenden. Filet in vier Medaillons schneiden.

Für die Polenta:

50 g Instant Polentagrieß
50 ml Milch
25 g Parmesan
100 ml Geflügelfond
Muskatnuss, zum Reiben
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Milch mit Fond in einem Topf aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Polentagrieß einrühren und unter ständigem Rühren aufkochen. 3 Minuten weiter rühren und kochen lassen.

Parmesan reiben und untermischen. Ein tiefes Blech mit Folie auslegen, Polenta darauf gießen und glatt streichen. 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Polenta aus dem Kühlschrank nehmen und in kleine Dreiecke schneiden. In heißem Olivenöl in einer Pfanne von beiden Seiten goldbraun braten.

Für das Pfifferling-Aprikosen-Ragout:

150 g Pfifferlinge
1 Schalotte
35 g Dörr-Aprikosen
35 g Butter
35 ml Madeira
75 ml Kalbsjus
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Pfifferlinge putzen und Aprikosen in kleine Würfel schneiden.

Schalotte abziehen und klein würfeln. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen, Pfifferlinge, Aprikosen und Schalotten darin anbraten. Mit Madeira ablöschen und Kalbsjus hinzugeben. Einkochen lassen. Pfanne vom Herd nehmen, die restliche Butter unterrühren und Ragout mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rosa gegartes Kalbsfilet mit Pfifferling-Aprikosen-Ragout und gebratener Polenta auf Tellern anrichten und servieren.

- Zusatzbestellung von Andreas:** Polenta hat Andreas auf ein Blech mit Backpapier gegeben, glatt gestochen und mit Pinienkernen bestreut. Nach dem Abkühlen hat er die Polenta-Ecken angebraten und damit auch die Pinienkernen geröstet. Er hat Trüffelöl zum Parfümieren über das Aprikosen Ragout gegeben. Salbei verwendet Andreas zum Anbraten des Kalbsfilets.
- Zusatzbestellung von Wilhelm:** Wilhelm hat den Thymian in die kochende Polenta gegeben und mitgekocht. Den süßen Senf hat er weggelassen und stattdessen das Fleisch mit dem Dijon Senf aus dem Original-Rezept eingerieben. Speck hat er in Würfel geschnitten mit Pfifferlingen und Aprikosen in der Pfanne anbraten.

| Die Küchenschlacht – Menü am 21. Juli 2017 |

Zusatzgericht von Johann Lafer



Sous vide gegartes Kalbsfilet mit Pfifferling-Schmarrn und Preiselbeer -Sauce

Zutaten für zwei Personen

Für das Kalbsfilet:

400 g Kalbsfilet, ohne Haut und Sehnen
 1 Zehe Knoblauch
 2 rote Zwiebel
 1 Limette (Schale + Saft)
 1 EL Dijon Senf (mittelscharf)
 1 Bund Thymian
 8 Blätter Salbei
 ½ Bund Petersilie
 1 EL schwarze Pfefferkörner
 3 EL Olivenöl
 Butter, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Umluft (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Limettenschale abziehen, Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Salbei und Thymian abbrausen und trockenwedeln.

Limettenschale, Limettensaft, Olivenöl, 5 Blätter Salbei, ½ Bund Thymian und Pfefferkörner zu einer Marinade vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Restlichen Salbei und Thymian zur Seite legen.

Kalbsfilet waschen und trocken tupfen.

Filet in der Marinade wenden, in einen Beutel legen, mit einem Strohalm die Luft rausziehen und Beutel fest verschließen. Wasser in einen Topf auf 65 Grad im Ofen erwärmen und Filet darin 25 – 30 Minuten garen.

Knoblauch und Zwiebel abziehen und klein schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch, Zwiebel, restlichen Thymian und Salbei darin glasieren lassen.

Filet aus der Tüte nehmen, mit Salz nachwürzen und in der Pfanne scharf anbraten. Herausnehmen und in Tranchen aufschneiden.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Filet mit Senf einreiben, in Petersilie wenden und ruhen lassen.

Für die Pfifferlinge:

200 g Pfifferlinge
 1 Zehe Knoblauch
 1 Schalotten
 30 g Butterschmalz
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 ° C (Ober/ Unterhitze) vorheizen.

Schalotte und Knoblauch abziehen und klein würfeln. Pfifferlinge mit einer Pilzbürste putzen. Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und Schalotte, Knoblauch und Pfifferlinge darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Teig:

2 Eier
 100 ml Milch
 120 g Mehl

Das Mehl in eine Schüssel geben, eine Kuhle formen, Milch hineingießen und klumpenfrei verrühren. Eier hinzugeben und vorsichtig unterrühren. Teig schaumig schlagen.

Für den Schmarrn:

Butterflocken, zum Unterheben
 ½ Bund Petersilie

Den Schmarrn-Teig zu den Pfifferlingen in die Pfanne geben und im Backofen 20 Minuten garen.

Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Sauce:

100 g Preiselbeeren (mit Saft)
1 Orange (Schale)
100 g feste Butter
300 ml Kalbsfond
3 EL Teriyaki
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pfifferling-Schmarrn aus dem Backofen nehmen. Schmarrn vorsichtig auseinanderrupfen und Butterflocken unterheben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, feinhacken und über den Schmarrn geben. Salz und Pfeffer nachwürzen und nachbraten.

Die Orange waschen, trocken tupfen und Schale abziehen. Orangenschale mit Kalbsfond und Teriyaki in einen Topf geben und einkochen lassen. Preiselbeeren dazugeben und köcheln lassen. Butter unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Kalbsfilet, Pfifferling Schmarrn und Preiselbeer-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.