

| Die Küchenschlacht – Menü am 25. August 2017 |
CW-Finalgericht von Alexander Kumptner



**Am Knochen gebratene Kalbskrone mit
Rindermark-Kräuter-Kruste, geschmorten
Chicorée und cremiger Polenta**

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Kalbsstielkarrees à 160 g
neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kalbskrone am Stielknochen teilen, waschen, trockentupfen, von beiden Seiten kräftig mit Salz würzen und in einer beschichteten Pfanne auf beiden Seiten je 2 Minuten scharf anbraten. Dann die Kalbskrone für ca. 15 Minuten im vorgeheizten Ofen garen.

Für die Kruste:

50 g Knochenmark vom Rind
½ Bund Thymian
½ Bund glatte Petersilie
120 g Semmelbrösel
1 Schalotte
120 g weiche Butter
1 TL Dijonsenf
Salz, aus der Mühle

In einer Pfanne 1 TL der Butter aufschäumen und die klein geschnittenen Schalotten darin glasig dünsten. Dann vom Herd nehmen und leicht überkühlen lassen. Die Kräuter fein hacken und gut miteinander vermischen und zusammen mit den Semmelbrösel, dem Dijonsenf und der restlichen weichen Butter verrühren. Das fein geschnittene Knochenmark unter die Masse rühren und mit Salz abschmecken.

Die Masse zwischen 2 Lagen Backpapier geben und ca. 2mm dünn ausrollen. Im Tiefkühler wenige Minuten kaltstellen.

Für den Chicorée:

170 g junger Chicorée
6 Blätter Salbei
½ Bund Frühlingszwiebeln
1 EL Zucker
50 g Butter
30 ml trockener Weißwein
40 g Fleischglace
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Chicorée putzen und am Strunk vierteln. Die Frühlingszwiebeln vom Ansatz und der äußeren Schale befreien, putzen und in feine Ringe schneiden. Chicorée und Zwiebeln in kochendem Salzwasser, getrennt voneinander, kurz überbrühen.

Anschließend trocken tupfen und in einer beschichteten Pfanne in etwas Butter mit Salbei langsam anbraten. Zucker karamellisieren, mit Weißwein ablöschen.

Mit Salz, Pfeffer und der Fleischglace abschmecken und mit einer Flocke Butter aufmontieren.

Für die Polenta:

100 g Polenta
280 ml Hühnerfond
280 ml Milch
1 Knoblauchzehe
70 g Parmesan
30 g Butter
2 EL Olivenöl
1 Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und eine angedrückte Knoblauchzehe darin schwenken. Polenta dazugeben und kurz durchrühren. Nach und nach Milch und Fond angießen. Die Polenta kräftig mit einem Schneebesen rühren. Mit Salz und Muskat vorsichtig würzen. Mit kalter Butter und Parmesan cremig aufmontieren. Kräftig abschmecken und warm stellen.

Den Ofen auf Grillfunktion 230 Grad einschalten.

Die Kruste aus der Kühlung nehmen, mit einem Messer zurechtschneiden und auf die Kalbskrone legen.

Bei Grillfunktion etwa 3 Minuten goldbraun gratinieren und zusammen mit dem karamellisierten Chicorée anrichten.

Die am Knochen gebratene Kalbskrone mit Rindermark-Kräuter-Kruste und geschmorten Chicorée auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzbestellung von Gottfried:

1 Orange, 3 getrocknete Tomaten in Öl,
1 EL Kürbiskerne

Mit den einigen Orangenzesten schmeckte Gottfried den geschmorten Chicorée ab. Die Kürbiskerne hackte er fein und mischte sie unter die Krusten-Masse. Die kleingeschnittenen getrockneten Tomaten verarbeitete Gottfried sowohl in einer Chicorée-Sauce als auch als weitere Komponente in der Creme-Polenta.

Zusatzbestellung von Sabine:

1 Zitrone, 3 getrocknete Tomaten in Öl,
4 Zweige Rosmarin

Mit Zitronenabrieb schmeckte Sabine ihren Schmor-Chicorée ab. Den Rosmarin gab sie in die Pfanne zum Fleisch und „parfümierte“ es so. Die kleingeschnittenen getrockneten Tomaten verarbeitete sie als zusätzliche Komponente in der Kräuter-Kruste.

| Die Küchenschlacht – Menü am 25. August 2017 |
Zusatzgericht von Alexander Kumptner



Vitello tonnato mit Papadam

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Kalbsstielkarrees à 160 g
1 TL Butter
4 Zweige Thymian
neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Kalbskotelett waschen, trockentupfen und vom Knochen schneiden. Von beiden Seiten in einer beschichteten Pfanne etwa 3 Minuten scharf anbraten. Butter dazugeben, aufschäumen lassen und Thymian in die Pfanne geben. Dann das Kalbskotelett für ca. 15 Minuten im vorgeheizten Ofen fertig garen.

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und in etwa 3 mm dicke Tranchen schneiden.

Für die Thunfisch-Creme:

½ Dose Thunfisch in Öl
1 ½ eingelegte Anchovis
4 EL saure Sahne
1 TL Kapern
6 EL alter Weißweinessig
¼ TL Zucker
¼ TL Chiliwürzsauce
1 Zweig glatte Petersilie
1 Zweig Rosmarin
¼ TL Cayennepfeffer
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Thunfisch mit Anchovis, saurer Sahne, Kapern, Weißweinessig, Zucker, Chiliwürzsauce und Cayennepfeffer in einem hohen Becher mit einem Stabmixer aufmixen. Mit 2 EL Wasser glattrühren.

Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Petersilie und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Die Kräuter unter die Sauce ziehen.

Für den Thunfisch:

1 Thunfischfilet à 100 g
½ Gurke
½ Limette, davon der Abrieb
2 EL alter Weißweinessig
2 EL Olivenöl
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Thunfisch in etwa 3 mm dicke Tranchen aufschneiden und auf einer Platte auslegen. Mit Pfeffer und Limettenabrieb bestreuen und mit Olivenöl beträufeln.

Die Gurke auf einem V-Hobel hauchdünn schneiden und auf einer Platte auslegen. Die Gurkenscheiben mit Weißweinessig beträufeln und etwa 4 Minuten marinieren.

Die Gurken- und Thunfischstreifen kurz vor dem Anrichten kräftig salzen.

Für das Papadam:

2 Fladen Papadam
100 ml neutrales Pflanzenöl

Die Papadam-Fladen in einer Pfanne mit reichlich Öl etwa 5 Sekunden hell ausbacken und auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Das Papadam in grobe Chips brechen.

Die Gurken und den Thunfisch aufrollen und landschaftlich auf einem Teller anrichten, mit einigen Tupfen Thunfischcreme und dem krossen Papadam garnieren und servieren.