

▪ Die Küchenschlacht "Promi-Woche" – Menü am 20. Oktober 2017 ▪  
Finalgericht von Nelson Müller



**Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Oliven-Tomaten-Kruste,  
Peperonata-Gemüse und cremiger Polenta**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Fleisch:**

2 Kalbsfilets à 200 g  
neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten

Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kalbsfilets trockentupfen und in einer Pfanne mit wenig Öl rundum scharf anbraten. Das Fleisch im vorgeheizten Ofen bis auf eine Kerntemperatur von 56 Grad garen.

**Für die Kruste:**

3 getrocknete Tomaten in Öl  
1 EL schwarze Oliven ohne Stein  
1 EL Parmesan  
40 g Pankobrösel  
25 g Butter  
1 Ei, davon das Eigelb  
1 Zweig Salbei  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Butter mit dem Eigelb schaumig schlagen. Den Salbei abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Den Parmesan auf einer Vierkantreibe fein reiben. Pankobrösel, Salbei und Parmesan unter die aufgeschlagene Butter heben.

Tomaten und Oliven fein würfeln, unter die Masse mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kruste zwischen zwei Backpapierblättern mit einem Nudelholz ausrollen und im Tiefkühler etwa 10 Minuten kalt stellen.

Den Ofen auf 230 Grad Grillfunktion einstellen.

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen. Die Kruste etwa auf die Größe der Filetstücke zuschneiden, das Fleisch damit belegen und die Kruste etwa 4 Minuten gratinieren.

**Für die Peperonata:**

½ rote Paprika  
½ orangene Paprika  
½ gelbe Paprika  
½ rote Chili  
1 rote Zwiebel  
50 g gehackte Tomaten aus der Dose  
1 Knoblauchzehe  
25 ml Gemüsefond  
½ TL Zucker  
2 Zweige Basilikum  
25 ml Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Paprikaschoten halbieren, entkernen und ohne Stielansatz in 4 cm große Würfel schneiden. Die Chilischote längs halbieren, die Kerne herauskratzen und fein hacken. Die Zwiebel abziehen, in feine Streifen schneiden und mit dem fein gehackten Knoblauch in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen.

Die Paprika und Chili dazugeben und mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

Sobald die Paprika gar ist, die Tomaten dazugeben und nochmals abschmecken. Das Basilikum abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Etwas Fond zum Sud geben, kurz aufkochen lassen und Basilikum hinzugeben.

<b>Für die Polenta:</b>	Den Knoblauch abziehen und mit der Milch, 300 ml Wasser und dem Lorbeerblatt aufkochen. Die Polenta einrühren und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze 1 Minute kochen. Bei kleiner Hitze zugedeckt 20 Minuten quellen lassen. Den Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, die Nadeln abzupfen und fein hacken. Den Parmesan auf einer Vierkantreibe fein hobeln. Rosmarin und Parmesan unter die Polenta rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
90 g Instant-Polenta	
1 Knoblauchzehe	
300 ml Milch	
25 ml Gemüsefond	
50 g Parmesan	
1 Lorbeerblatt	
1 Zweig Rosmarin	Das Lorbeerblatt und den Knoblauch entfernen und die Polenta mit dem Fond cremig aufschlagen.
2 EL Olivenöl	

Das rosa gebratene Kalbsfilet mit Oliven-Tomaten-Kruste, Peperonata-Gemüse und cremiger Polenta auf Tellern anrichten und servieren.



**Zusatzgericht von Nelson Müller**

## **Kalbstatar mit Meerrettichcreme, Rote Bete und Sauerteigbrot-Chips**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für das Tatar:**

- 1 Kalbfilet à 150 g
- ½ TL Kapern
- 1 Schalotte
- 1 Ei, davon das Eigelb
- 4 Halme Schnittlauch
- 4 Zweige glatte Petersilie
- ½ TL rosenscharfes Paprikapulver
- ½ TL Sardellen
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotte abziehen, kleinschneiden und in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser blanchieren. Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Das Fleisch waschen, trockentupfen und fein würfeln. Das Ei trennen. Die Fleischwürfel mit Eigelb, blanchierter Schalotte, Kapern, Schnittlauch, Petersilie, Paprikapulver und Sardellen vermengen und etwa 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen und würzen.

### **Für die Rote Bete:**

- 2 Knollen vorgegarte Rote Bete
- 50 ml Himbeeressig
- ½ TL Zucker
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Rote Bete in etwa achteilgroße Spalten schneiden und mit Himbeeressig, Zucker, Salz und Pfeffer marinieren.

### **Für die Brotchips:**

- 200 g Sauerteigbrot
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Zweige Thymian
- 2 EL Butterschmalz
- Salz, aus der Mühle

Das Brot auf einer Aufschnittmaschine in etwa 1 ½ mm dicke Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Kräuter, angedrückten Knoblauch und Scheiben zugeben. Die Scheiben goldbraun ausbacken und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Mit Salz würzen.

### **Für die Meerrettichcreme:**

- 300 g Crème fraîche
- 200 g Sahnemeerrettich
- 3 Blatt Gelatine
- 100 g geschlagene Sahne
- 20 ml Limettensaft
- Cayennepfeffer, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle

Crème fraîche und Sahnemeerrettich in eine Schüssel geben. Gelatine aufweichen, ausdrücken und in einem kleinen Topf leicht erwärmen, so dass sie flüssig wird. Einen kleinen Teil der Meerrettich-Creme-fräiche zur Gelatine hinzugeben, verrühren und mit der übrigen Meerrettich-Creme vermengen. Die Creme kalt stellen, warten bis die Gelatine andickt und die geschlagene Sahne unterheben.

Mit Limettensaft, Cayennepfeffer und Salz abschmecken.

Das Kalbstatar mit Meerrettichcreme, Rote Bete und Sauerteigbrot-Chips auf Tellern anrichten und servieren.