

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 08. April 2022** ▪
Finalgericht von Alexander Kumptner



**Kalbsfilet im Kräutermantel mit handgedrehten Gnocchi,
 Basilikumpesto und Parmesanschaum**

Zutaten für zwei Personen

Für das Kalbsfilet:

350 g Kalbsfilet
 1 Zitrone
 1 Bund Kerbel
 3 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 120-130 Grad Umluft vorheizen.

Kalbsfilet putzen und mit Salz und Pfeffer ringsherum würzen. Olivenöl in eine beschichtete Pfanne geben und das Fleisch von allen Seiten scharf anbraten, sodass Röstaromen entstehen. Fleisch in den vorgeheizten Backofen geben und bis zu einer Kerntemperatur von 55 Grad rosa garen. Dann das Filet herausnehmen.

Kerbel abbrausen, trockenwedeln und hacken. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Kerbel mit der Zitronenschale vermischen und das rosa gebratene Kalbsfilet in dieser Mischung wälzen. Filet vor dem Servieren in eine schöne Tranche schneiden.

Für die Gnocchi:

250 g mehlig kochende Kartoffeln
 1 Ei
 60 g Kartoffelstärke
 60 g Universalmehl + Mehl zum Arbeiten
 Muskatnuss, zum Reiben
 Olivenöl, zum Beträufeln
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, in gleich große Stücke schneiden und in Salzwasser weich kochen. Durch ein Sieb abseihen und gut ausdampfen lassen, damit der Teig kompakt und nicht klebrig wird (ganz wichtig).

Ei trennen und dabei das Eigelb auffangen. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse auf eine Arbeitsfläche pressen. Mit dem Eigelb, der Kartoffelstärke, dem Mehl sowie Salz und Muskat rasch zu einem kompakten, glatten Teig kneten. Der Teig sollte nicht zu lange geknetet werden, da er sonst gummartig wird. Gut ist er dann, wenn er leicht zu „schwitzen“ anfängt.

Mit einer Teigkarte den Teig in gleich große Stücke teilen. Diese Stücke mit beiden Händen auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu langen Bahnen rollen. Mit der Teigkarte 1-1,5 cm große Stücke herunterstechen und diese mit dem Daumen über das bemehlte Butter-oder Gnocchiholz rollen. Parallel dazu einen Topf mit Salzwasser aufstellen. Die fertig gedrehten Gnocchi darin einmal aufkochen und an der Oberfläche ziehen lassen. Gnocchi aus dem Kochwasser nehmen, auf einen Teller geben und mit etwas Olivenöl beträufeln. Eine Kaffeetasse von dem Kochwasser abnehmen und für den späteren Gebrauch beiseitestellen.

Für das Basilikumpesto:

100 g Basilikum
 ½-1 Knoblauchzehe
 50 g Parmesan
 25 g Pinienkerne
 75 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 1 Eiswürfel

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und samt Stielen grob schneiden. Knoblauch abziehen. Parmesan reiben. Basilikum mit Knoblauch, Parmesan, Pinienkernen, Olivenöl, Salz und Pfeffer in einem hohen Rührbecher mit dem Stabmixer grob pürieren - es dürfen Stückchen sichtbar sein. Wichtig: Das Pesto nur so lange mixen, wie unbedingt nötig. Beim Mixen entsteht Wärme und dadurch verblasst das leuchtende Grün des Basilikums.


**PROFI
TIPP**

Wenn Sie ein Pesto mit einem Mörser zubereiten, dann entfalten sich die ätherischen Öle der Kräuter intensiver. Beim Mixen wird das Pesto feiner und gleichmäßiger. Allerdings entsteht beim Mixen auch etwas Hitze, wodurch das Pesto eine graue Farbe annehmen kann. Um die grüne Farbe des Pestos zu erhalten, können Sie entweder Petersilie oder aber einen Eiswürfel untermixen.

Für den Parnesamschaum:

½ Zwiebel
 1 Zitrone
 100 g Parmesan
 3 EL kalte Butter
 120 ml Sahne
 50 ml Weißwein
 200 ml Gemüsefond
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, fein schneiden und mit etwas Butter glasig schwitzen. Mit Weißwein ablöschen und diesen vollständig einreduzieren lassen. Mit Gemüsefond aufgießen, aufkochen und leicht köcheln lassen. Parmesan fein reiben und zusammen mit der Sahne dazugeben. Mit einem Stabmixer pürieren und etwas einreduzieren lassen.

Zitrone unter heißem Wasser abspülen und Zesten von der Zitrone abreiben.

Den Sud durch ein Sieb seihen. Vor dem Servieren mit dem Rest kalter Butter und den Zitronenzesten zu einem Schaum mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.


**PROFI
TIPP**

Um einen Schaum herzustellen, können Sie auch kalte Milch oder kalte Butter in den Sud geben. Die Milch/Butter sollten Sie direkt zügig aufmixen.

Für die Fertigstellung:

Die Gnocchi mit etwas Kochwasser erwärmen bis dieses vollkommen reduziert ist. 2 Esslöffel des hergestellten Pestos dazugeben und sofort um das Kalbsfilet anrichten. Den Schaum aufschäumen und zum Schluss napieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Daniel:

Soja-Lecithin
 Pyramidensalz

Für einen besseren Stand/Halt mixte Daniel vor dem Servieren Soja-Lecithin unter seinen Parmesanschaum. Außerdem würzte er das Gericht vor dem Servieren mit Pyramidensalz.

Zusatzzutaten von Klaus:

Soja-Lecithin
 Magerquark
 Rosmarin

Auch Klaus nutzte Soja-Lecithin für einen stabileren Schaum. Magerquark, etwa 1 Esslöffel, rührte er unter den Gnocchi-Teig. Den Rosmarin wollte Klaus, zusätzlich zum Kerbel, für den Kräutermantel nutzen.