

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 06. Mai 2022 ▪  
Finalgericht von Nelson Müller



### Gefülltes Kalbskotelett mit Kartoffel-Oliven-Püree und Peperonata

Zutaten für zwei Personen

**Für das Kalbskotelett:**

2 Kalbskoteletts, à 160 g  
2 Scheiben Parmaschinken  
20 g halbtrockene Kirschtomaten  
50 g Büffel-Mozzarella  
1 Msp. fein zerdrückter Knoblauch  
2 Salbeiblätter  
Neutrales Öl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 90 Grad Umluft vorheizen.

In die Kalbskotelette je eine Tasche schneiden. Mozzarella, Schinken und getrocknete Tomaten fein würfeln. Salbei fein schneiden. Knoblauch abziehen, eine Msp. davon abschneiden und fein zerdrücken. Salbei, Knoblauch und Schinken mit Mozzarella und Tomaten mischen, mit Salz und Pfeffer würzen und in die Kotelette füllen. Die Öffnung mit je einem Zahnstocher verschließen. Kotelette salzen und in einer Pfanne in heißem Öl von beiden Seiten scharf anbraten. Im Backofen weiter rosa garen. Etwas ruhen lassen und zum Anrichten halbieren.

**Für das Püree:**

300 g Frühkartoffeln  
80 g gekühlte gesalzene Butter  
100 ml Vollmilch  
1 EL schwarze Oliventapenade  
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln waschen und ungeschält in einen Topf geben. Mit kaltem Wasser ca. 2 cm über den Kartoffeln bedecken und salzen. Zugedeckt zum Kochen bringen und ca. 25 Minuten sanft kochen lassen. Garprobe machen, die Kartoffeln abgießen und schälen. Durch eine Presse drücken. Die Milch in einem Topf erhitzen. Die eiskalte Butter in Würfel schneiden, nach und nach unter die Kartoffelmasse rühren. Die heiße Milch ebenfalls nach und nach untermischen. Die Tapenade dazugeben und abschmecken.

**Für die Peperonata:**

2 rote Paprikaschoten  
2 gelbe Paprikaschoten  
1 EL weißer Balsamicoessig  
1 Knoblauchzehe  
1 Zweig Thymian  
3 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Backofen auf Grillfunktion vorheizen.

Paprikaschoten vierteln und entkernen. Mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen. Im Ofen ca. 12 Minuten grillen bis die Haut dunkelbraune Blasen wirft. Paprika herausnehmen, die Haut abziehen und die Paprika in mundgerechte Stücke schneiden. Knoblauch abziehen und fein reiben. Thymian zupfen und klein schneiden. Paprika mit Balsamico, Olivenöl, Knoblauch, Thymian, Salz und Pfeffer würzen.

Gericht auf Teller anrichten und servieren.

**Zusatzzutaten von Maria:**  
Pinienkerne, Rotwein, Blüten

*Die Pinienkerne verwendet Maria in der Füllung und als Topping. Mit dem Rotwein versucht sie eine schnelle Sauce aus dem Sud zu ziehen und die Blüten dienen als Garnitur. Die Zitrone aus den Grundzutaten nutzt sie für die Füllung.*

**Zusatzzutaten von Dennis:**  
Pinienkerne, Basilikum, Blüten

*Die Pinienkerne nimmt Dennis für die Peperonata. Die Blüten dienen als Garnitur und das Basilikum wird mit Zitrone und Olivenöl mariniert und kommt als Topping oben drauf. Die Zitrone aus den Grundzutaten nutzt er zudem für die Füllung.*

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 06. Mai 2022 ▪  
Zusatzgericht von Nelson Müller



### Kalbsgeschnetzeltes

#### Zutaten für zwei Personen

**Für das Geschnetzelte:**

140 g Tafelspitz  
10 ml Sonnenblumenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Kalbsfleisch in nicht zu dünne Streifen schneiden. Das Öl in Pfanne stark erhitzen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und anbraten. Fleisch in Servierschüssel warm stellen.

**Für die Sauce:**

50 g Champignons  
2 Schalotten  
100 ml Sahne  
10 g Butter  
20 ml Kalbsjus  
30 ml Rotwein  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen und in Würfel schneiden. Champignons vierteln. Wer möchte, kann einige Pilze tournieren, in dem man die Haut einritzt bzw zurech schneidet. In der Fleischpfanne Butter schmelzen lassen, die Schalotten und Champignonviertel dazugeben. Alles kurz andünsten, mit Rotwein ablöschen, Jus und Sahne dazugeben. Einmal kurz aufkochen, eventuell etwas binden. Sauce gegebenenfalls mit Stärke abbinden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Tournierte Chamignons mit in die Sauce geben. Fleisch nun zur Sauce geben.

**Für die Kartoffeln:**

4 Kartoffeln  
Ggf. Butter  
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln in Salzwasser gar kochen. Nach dem Abgießen gegebenenfalls nach Belieben in Butter schwenken.

**Für die Garnitur:**

1 Korb Kresse  
50 g Perlzwiebeln

Perlzwiebeln halbieren, mit einem Bunsenbrenner abflämmen. Perlzwiebel und Kresse als Garnitur verwenden.

Geschnetzeltes in tiefe Teller anrichten, Kartoffeln daneben geben und mit Perlzwiebeln und Kresse garniert servieren.