

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 24. März 2023 ▪  
ChampionsWeek ▪ "Finalgericht" von Mario Kotaska



**Crêpinette von Kalbsfilet und Morcheln mit  
Nussbittersauce, verbranntem Lauch und geschmorten  
Kartoffel-Talern**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Crêpinette:**

2 Kalbsfiletmedaillons à 120 g  
40 g Kalbsfiletspitzen  
200 g gut gewässertes Schweinenetz  
40 g Morcheln  
60 ml kalte Sahne  
20 g Butter  
2 cl Sherry Cream  
2 EL Sonnenblumenöl, zum Anbraten  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zunächst die Farce herstellen. Hierfür Kalbsfiletspitzen kleinschneiden und kräftig salzen und mit Muskatnuss würzen. In einem Multi-Zerkleinerer fein zermahlen und nach und nach Sahne emulgieren. Es soll eine glänzende und stabile Farce entstehen.

Die geputzten Morcheln in gebräunter Butter anbraten, würzen und mit Sherry ablöschen. Flüssigkeit reduzieren fein würfeln und unter die Farce ziehen.

Die Medaillons nun salzen und pfeffern und beidseitig mit der Farce bestreichen. Anschließend in das gut ausgedrückte Schweinenetz wickeln und zuerst auf der Verschlussseite in Öl sanft anbraten, wenden und im Ofen schonend auf eine Kerntemperatur von 54 Grad garen.

**Für die Nussbittersauce:**

1 Schalotte  
100 ml Weißwein  
125 g Butter  
1 Ei  
5 Pfefferkörner  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen und bräunen. Zur Seite stellen. Schalotte abziehen und feinschneiden. Ei trennen und das Eigelb auffangen. Weißwein zusammen mit geschnittener Schalotte und Pfefferkörnern einreduzieren lassen. Diese Reduktion dann abseihen, mit Eigelb im Wasserbad schaumig aufschlagen und mit der im Vorfeld gebräunten Butter emulgieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den verbrannten Lauch:**

2 Stangen Porree  
1 Zehe junger Knoblauch

Vom Porree die äußeren Blätter entfernen und ihn im Ganzen bei 230 Grad im Backofen „verbrennen“. Im Anschluss daran die verbrannte Schicht abziehen und das nun weiche Innere dekorativ in Scheiben schneiden. Den Rest der Stange mit geriebenem jungem Knoblauch zu einem Püree verhacken.

**Für die Kartoffel-Taler:**

4 mittelgroße vorwiegend festkochende  
Kartoffeln  
100 ml Geflügelfond  
2 Zweige Thymian  
20 g Butter

Kartoffeln in gleichmäßig dicke Taler schneiden und die Ränder leicht tournieren. In Butter mit Thymian anbraten und immer wieder mit Fond ablöschen, solange bis sie weich sind.

Crêpinette auf Porreepüree anrichten, mit Porreescheiben und Kartoffeltalern umlegen und mit der Butter nappieren.

**Zusatzzutaten von Peter:** *Die Crème fraîche rührte Peter unter die Lauchcreme. Den Estragon gab er kleingehackt in die Hollandaise und die Salzflocken am Ende über das Fleisch.*  
Crème fraîche  
Estragon  
Salzflocken

**Zusatzzutaten von Isabella:** *Den Abrieb der Orange gab Isabella in die Farce und etwas Zitronensaft in die Hollandaise.*  
Orange  
Zitrone

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 24. März 2023 ▪  
ChampionsWeek ▪ "Zusatzgericht" von Mario Kotaska



### Kartoffel-Morchel-Auflauf

Zutaten für zwei Personen

**Für das Gemüse:**

6 Drillinge, vorgekocht  
8 Morcheln  
1 Stange Porree  
2 Fleischtomaten  
200 ml Gemüsefond  
1 Schuss Anislikör  
1 Schuss Sherry  
1 Schuss Weißwein  
200 ml Sahne  
1 kleines Bund Estragon  
Butter, für Nussbutter  
Neutrales Öl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle

Die Drillinge mit Schale halbieren und auf der Schnittfläche in einer Pfanne in Öl anbraten. Einmal wenden, wenn die Schnittflächen kross sind. Porree kleinschneiden und zu den Kartoffeln geben. Schwenken und mit Anislikör ablöschen. Sahne dazugeben und köcheln lassen. Butter in einer Pfanne bräunen. Morcheln putzen und in der Nussbutter anbraten. Salzen und mit Sherry ablöschen. Tomaten inneres ausschneiden und den Rest in Würfel schneiden. Diese Tomatenwürfel und Weißwein zu den Morcheln geben. Estragon feinhacken und dazugeben. Das ganze Gemüse in eine Auflaufform umfüllen.

**Für die Sauce:**

1 rote Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 kleines Bund Thymian  
250 ml Weißwein  
1 EL Butter  
Parmesan, zum Gratinieren

Zwiebel und Knoblauch abziehen und Schalenreste in einem Topf mit dem inneren der Tomaten von oben, Thymian und Weißwein aufkochen. Salz dazugeben und auskochen lassen.  
Zwiebel und Knoblauch feiwürfeln und in einem weiteren Topf Butter, Zwiebel und geriebenen Knoblauch anbraten. Schalenreste durch ein Sieb in diesen Topf gießen und somit ablöschen. Kurz köcheln lassen. Den Inhalt über das Gemüse in der Auflaufform von oben gießen, mit Parmesan bestreuen und im vorgeheizten Ofen kurz überbacken lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.