

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 08. Juni 2018** ▪  
ChampionsWeek ▪ **Finalgericht von Alfons Schuhbeck**



**Kalbsfilet in der Brot-Kräuter-Kruste mit Rahm-Kohlrabi, Champignons und gebratenen Kartoffelwürfeln**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Kalbsfilet:**

- 1 Kalbsfilet à 250 g
- 2 Scheiben Tramezzini-Brot
- 100 g Kalbsbrät
- 1 Zitrone, davon ½ TL Abrieb
- 10 g Spinatblätter
- 2 EL Sahne
- ½ TL Dijon-Senf
- 4 Zweige Basilikum
- 4 Zweige Dill
- 4 Zweige Kerbel
- 4 Zweige glatte Petersilie
- mildes Chilisalz, zum Abschmecken
- 1 Muskatnuss, zum Reiben
- 2 EL Ghee, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Petersilie und Spinat waschen, verlesen und trocken schütteln. In kochendem Salzwasser ca. 1 Minuten blanchieren, durch ein Sieb abgießen, gut abtropfen lassen und das restliche Wasser ausdrücken. Die vorblanchierten Blätter klein schneiden. Kerbel, Dill und Basilikum abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Das Brät mit der Sahne glattrühren, Petersilien-Spinat-Gemisch, Kräuter, Senf und etwas Zitronenschale unter das Kalbsbrät rühren und mit Chilisalz und Muskatnuss würzen.

Die Tramezzini-Scheiben nebeneinander auf eine Arbeitsfläche legen, mit dem Nudelholz platt rollen und auf die Länge des Kalbsfilets zuschneiden. Das Kalbsfilet in zwei gleich große Stücke schneiden. Die Brotscheiben jeweils etwa 3 mm dick mit Brät bestreichen und mit einem Medaillon belegen. Das Brot so aufrollen, dass das Fleisch darin vollständig eingewickelt ist und ein wenig überlappt.

Etwas Ghee in einer Pfanne erhitzen und die Filets im Brotmantel darin bei mittlerer Hitze rundum kräftig anbraten.

Das Fleisch auf ein Ofengitter setzen und etwa 20 Minuten rosa garen.

**Für den Kohlrabi:**

- 2 kleine Kohlrabi
- ½ Knoblauchzehe
- 150 ml Gemüsfond
- 3 EL kalte Butter
- 4 EL Sahne
- 1 TL Stärke
- 1 Muskatnuss, zum Reiben
- 3 Zweige glatte Petersilie
- mildes Chilisalz, zum Abschmecken

Den Kohlrabi mit einem Messer dünn schälen, dabei die holzigen Enden entfernen und in schmale Spalten schneiden. Kohlrabi mit dem Fond in einen kleinen Topf geben. Mit Backpapier bedecken und knapp unter dem Siedepunkt etwa 12 Minuten gerade weich garen.

2 EL Butter in einem kleinen Topf aufschäumen und bräunen. Die braune Molke durch ein Sieb passieren. Den Knoblauch abziehen und fein schneiden. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken.

Die Kohlrabistifte mit einem Schaumlöffel herausheben und gut abtropfen lassen. Die Sahne zum Dünstfond geben. Die Stärke mit kaltem Wasser glattrühren und in die leicht köchelnde Flüssigkeit rühren, bis sie fein sämig bindet. Butter, braune Butter, Knoblauch und Petersilie hinzufügen und mit Chilisalz und Muskatnuss würzen. Den Kohlrabi untermischen und kurz erhitzen.

**Für die Pilze:**

- 100 g kleine Champignons
- 1 TL kalte Butter
- 2 TL Ghee
- mildes Chilisalz, zum Würzen

Die Champignons mit einer Pilzbürste putzen, falls nötig waschen und trockentupfen. In einer Pfanne mit Ghee anbraten, die kalte Butter einrühren und aufschäumen und mit Chilisalz würzen.

**Für die Kartoffelwürfel:** Die Kartoffeln schälen, waschen, in ½ bis 1 cm große Würfel schneiden. Die Kartoffelwürfel in Salzwasser mit dem Lorbeerblatt und einer angeschnittenen Chilischote weich garen. Die Kartoffeln abgießen, gut abtropfen und auskühlen lassen. Ghee in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelwürfel darin bei mittlerer Hitze rundum goldbraun braten. Mit Chilisalz würzen.

400 g festkochende Kartoffeln  
1 Lorbeerblatt  
1 getrocknete rote Chilischote  
mildes Chilisalz, zum Würzen  
1 TL Ghee, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle

Den Rahmkohlrabi mittig auf warmen Tellern verteilen. Das Kalbsfilet halbieren und mit den Schnittseiten nach oben darauf legen. Champignons und Kartoffelwürfel außen herum streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

**Zusatzbestellung von Dirk:** *Den rohen Apfel schälen, reiben und zum Rahm-Kohlrabi hinzugeben. Kümmel und Majoran mit den Kartoffelwürfeln in der Pfanne anbraten.*

1 Apfel, 30 g Kümmel, 1 TL Majoran

**Zusatzbestellung von Sabrina:** *Den Schnittlauch für die Garnitur zur Seite legen. Die Vanilleschote längs halbieren, mit dem Messerrücken das Mark auskratzen und zum Rahm-Kohlrabi geben. Den Kohlrabi mit etwas Riesling abschmecken.*

½ Bund Schnittlauch, 40 ml Riesling,  
1 Vanilleschote



Zusatzgericht von Alfons Schuhbeck

## Kalbsfilet auf lauwarmem Kohlrabisalat mit Champignons

Zutaten für zwei Personen

### Für das Fleisch:

4 Kalbsfiletsteaks à 1 ½ cm  
1 TL neutrales Pflanzenöl  
1 EL kalte Butter  
mildes Chilisalz, zum Abschmecken

Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verteilen. Die Filetscheiben einlegen, anbraten, bis sie sich nach 1 bis 2 Minuten nach oben wölben und Fleischsaftperlen austreten. Die Filetscheiben wenden, weiter braten, bis sich die Scheiben wieder nach oben wölben und Fleischsaftperlen austreten.

Die Pfanne vom Herd nehmen, Butter hineingeben und mit Chilisalz würzen.

### Für den Salat:

1 kleiner Kohlrabi  
1 Ingwerknolle  
1 Lorbeerblatt  
150 ml Gemüsefond  
1 EL Weißweinessig  
1 EL neutrales Pflanzenöl  
1 EL Olivenöl  
mildes Chilisalz, zum Abschmecken  
Zucker, zum Abschmecken

Den Kohlrabi schälen, holzige Teile wegschneiden. Ingwer in Scheiben schneiden. Den Kohlrabi in schmale Spalten schneiden, mit Fond, Ingwer und Lorbeerblatt in einen Topf geben, mit einem Blatt Backpapier bedecken und am Siedepunkt ca. 15 Minuten weich dünsten. Kohlrabi mit etwas Fond in eine Schüssel umfüllen und mit Weißwein, Öl, Chilisalz und einer Prise Zucker marinieren.

### Für die Pilze:

100 g feste Champignons  
1 TL Ghee  
2 EL neutrales Pflanzenöl  
mildes Chilisalz, zum Abschmecken

Die Champignons putzen, falls nötig waschen, trockentupfen, halbieren und in einer Pfanne in Öl und Ghee anbraten. Mit Chilisalz würzen.

### Für die Garnitur:

1 Zweig Dill  
4 kleine Kohlrabiblätter

Den Kohlrabisalat abtropfen lassen, auf tiefen Tellern anrichten, die Champignons darauf verteilen und die Kalbsfiletscheiben darauf anrichten. Kohlrabiblätter in der Weißweinessig-Ölmarinade marinieren. Dill und die marinierten Kohlrabiblätter zur Garnitur platzieren und das Gericht servieren.