

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 02. August 2019 ▪
Finalgericht von Johann Lafer



Mit Kräuterfarce gefüllte Kalbsroulade auf grünem Spargel-Kartoffel-Püree mit Tomaten-Vinaigrette

Zutaten für zwei Personen

Für die Farce:

60 g eiskaltes Kalbsfleisch
80 ml eiskalte Sahne
1 kleine Knoblauchzehe
2 Zweige Estragon
2 Zweige Kerbel
2 Zweige Basilikum
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Kalbfleisch waschen, trockentupfen und zerkleinern. Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. Estragon, Kerbel und Basilikum abbrausen, trockenwedeln und abzupfen. Fleisch, Knoblauch und Kräuter in einen Multi Zerkleinerer geben und zerkleinern bis sich ein „Ball“ gebildet hat. Nun die Sahne hinzugeben und zu einer glatten Masse pürieren. Farce zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Roulade:

150 g Kalbsfilet
1 Scheibe milder Schinken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Backofen auf 70 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Kalbsfilet waschen, trockentupfen und zwischen zwei Frischhaltefolien sehr dünn plattieren. Das Fleisch auf die Breite der Schinkenscheibe zurechtschneiden, mit der Farce bestreichen, falls nötig mit Salz und Pfeffer würzen und vorsichtig zusammenrollen. Nun die Roulade auf die Schinkenscheibe legen und erneut einrollen. Die Roulade in eine hitzebeständige Klarsichtfolie wickeln und stramm zusammendrehen. Bis zur Weiterverarbeitung kaltstellen oder direkt bei 70°C in den Ofen legen. Kerntemperatur stetig prüfen. Zum Schluss tranchieren.

Für das grüne Spargel-Kartoffel-Püree:

150 g mehligkochende Kartoffeln
3 Stangen grüner Spargel
1 Zitrone
100 ml Milch
20 g Butter
2 Zweige glatte Petersilie
1 Zweig Estragon
1 Zweig Kerbel
2 Zweige Basilikum
1 TL Wasabi
1 Muskatnuss
2 EL neutrales Öl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Grünen Spargel waschen, trockentupfen und im unteren Drittel schälen. Die Köpfe abschneiden, beiseitelegen und den unteren Teil in kleine Stücke schneiden. Die Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Den Spargel (Stücke und Köpfe) in heißem Salzwasser zusammen mit der Petersilie blanchieren. Die Spargelköpfe entnehmen und zur Seite legen. Nun den Spargel und die Petersilie in einem Standmixer zu einer glatten Creme mixen.

Butter in einer Pfanne bräunen. Die Kartoffeln gut waschen und schälen. Die Schalen mit der Milch und der braunen Butter erwärmen. Die Kartoffeln in kochendem Salzwasser garen. Das Wasser abgießen und die Kartoffeln mithilfe einer Kartoffelpresse in den Topf pressen. Nun die Milch-Mischung durch ein Sieb geben und in das das Püree rühren. Die hergestellte Spargelcreme zum Püree geben und gut verrühren. Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Das Püree mit Wasabi, Muskatnuss, etwas Zitronenabrieb und -Saft, sowie Salz und Pfeffer abschmecken.

Vor dem Servieren Estragon und Kerbel in eine Pfanne mit Öl und Butter geben und erhitzen. Die Spargelköpfe darin aromatisieren.

Für die Tomaten-Vinaigrette:

2 Tomaten	Tomaten blanchieren und die Haut abziehen. Die Tomaten vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Tomatenviertel in kleine Würfel schneiden. Die Knoblauchzehe abziehen und sehr fein hacken.
1 kleine Knoblauchzehe	
2 EL Weißweinessig	Aus Weißweinessig und Balsamicoessig, Senf und Öl eine Vinaigrette herstellen. Kräuter abbrausen, trockenwedeln und abzupfen.
2 EL heller Balsamicoessig	
1 TL mittelscharfer Senf	Tomatenwürfel und Knoblauch zur Vinaigrette geben und mit Kräutern, Honig, Salz und Pfeffer abschmecken.
1 Zweig Basilikum	
1 Zweig Koriander	
Honig, zum Abschmecken	
80 ml Olivenöl	
Salz, aus der Mühle	
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle	

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Spargelköpfen garnieren und servieren.