

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 29. Dezember 2020 ▪  
„Katerfrühstück“ mit Johann Lafer



Thomas Martin

**Eintopf mit Kalbsfilet, Kohlwurst und Meerrettich**

Zutaten für zwei Personen

**Für den Eintopf:**

¼ Kopf Spitzkohl  
¼ Steckrübe  
2 Kartoffeln  
2 Karotten  
1 Zwiebel  
50 g kalte Butterwürfel  
500 ml heller Kalbsfond  
(alternativ Gemüsefond)  
1 Muskatnuss  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Zwiebel abziehen und würfeln. Kartoffeln schälen und auch in Würfel schneiden. Steckrübe und Karotten schälen, von Enden befreien und auch in Würfel schneiden (0,5x0,5). Spitzkohl blättrig schneiden und putzen. Alles zusammen mit Kalbsfond weichkochen. Muskatnuss reiben. Eintopf mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Butterwürfel einschwenken.

**Für das Kalbsfilet:**

300 g Kalbsfilet, aus der Mitte  
2 Scheiben Bacon  
Pflanzenöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kalbsfilet in einer Pfanne von allen Seiten in Öl scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, Speck dazugeben und alles im Backofen ca. 15 Minuten fertig garen.

**Für die Wurst:**

2 Kohlwürste (wie zum Grünkohl)  
1 frischer Meerrettich  
¼ Bund glatte Petersilie

Kohlwurst im Eintopf erwärmen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Meerrettich schälen und fein reiben.



**PROFI  
TIPP**

Auch Thomas Martin hat spontan sein **perfektes Rührei** zubereitet. Dafür benötigt man 2 Eier, die man nur ganz leicht verquirlt. Dabei darf das Eigelb vom Eiweiß ruhig getrennt bleiben. Anschließend brät man es in Butter an.

Den Eintopf im Suppenteller anrichten. Die Kohlwurst aufschneiden und darauf verteilen. Das Kalbsfilet fein aufschneiden und darauf verteilen. Mit Petersilie und frischem Meerrettich vollenden.