

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 20. Januar 2025** ▪
Leibgericht mit Mario Kotaska



Andrea Erber

**Kalbsmedaillons mit Champignon-Rahmsauce,
Kartoffelpüree und Blattsalat**

Zutaten für zwei Personen

Für die Kalbsmedaillons:

2 Kalbsfilets à 300 g
 250 g braune Champignons
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 200 ml Sahne
 2 EL Crème fraîche
 Butterschmalz, zum Anbraten
 150 ml Kalbsfond
 Trockener Weißwein, zum Ablöschen
 Olivenöl, zum Anbraten
 2 Zweige Thymian
 1 Zweig Rosmarin
 1 Bund glatte Petersilie
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kalbsfilet in Medaillons schneiden und in einer Pfanne mit Butterschmalz scharf anbraten. Thymian und Rosmarin mit in die Pfanne geben. Nach kurzer Zeit Medaillons aus der Pfanne nehmen und im Ofen warmstellen. Zwiebel und Knoblauch abziehen, in kleine Würfel schneiden und in etwas Öl goldgelb andünsten. Daraufhin mit Weißwein ablöschen. Champignons schneiden, hinzugeben und ca. 6 Minuten dünsten. Mit Kalbsfond aufgießen und Sahne und Crème fraîche hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie hacken und ebenfalls hinzufügen.

Für das Kartoffelpüree:

500 g mehligkochende Kartoffeln
 2 Speckstreifen
 60 ml Vollmilch
 60 g Butter
 1 Zweig Rosmarin
 Muskatnuss, zum Würzen
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser garkochen.

Milch und Butter in einen Topf geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Rosmarin hinzugeben und nach kurzer Zeit wieder herausnehmen.

Kartoffeln stampfen und die Milch-Butter Mischung hinzugeben. Zu einem fluffigen Püree aufschlagen und nochmal abschmecken.

Speckstreifen in einer Pfanne knusprig anbraten und über das Kartoffelpüree geben.

Für die Röstzwiebeln:

2 Zwiebeln
 2 EL edelsüßes Paprikapulver
 Mehl, zum Bestäuben
 Butter, zum Anbraten
 Neutrales Öl, zum Anbraten

Zwiebeln abziehen, fein schneiden und mit Mehl bestäuben.

Paprikapulver hinzugeben und die Zwiebeln in einer Pfanne mit Öl und Butter frittieren.

Für den Blattsalat: Salat waschen und trockenschleudern. Tomaten halbieren. Kresse abzupfen.
150 g gemischter Blattsalat
10 Cocktailtomaten
1 Beet Kresse
3 EL Weißweinessig
4 EL Olivenöl
Eine Vinaigrette aus Olivenöl, Weißweinessig, Zucker, Salz und Pfeffer anrühren und über den Salat geben. Mit Kresse garnieren.
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.