

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 27. September 2019 ▪  
**Finalgericht von Alexander Kumptner**



**Rosa gebratenes Kalbsfilet mit cremigen Pilzen,  
 Parmesan-Polenta und Kräutersalat**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Fleisch:**

250 g Kalbsfilet  
 4 Scheiben Prosciutto  
 5 Blätter Salbei  
 1 TL Senf  
 Neutrales Öl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kalbsfilet waschen und trockentupfen. Von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und mit Senf bestreichen. Salbei abbrausen und trockenwedeln. Prosciutto-Scheiben nebeneinander auslegen, darauf die Salbeiblätter verteilen, schließlich das Filet darauf platzieren und alles fest einrollen. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und das Kalbsfilet von allen Seiten scharf anbraten, sodass der Speck eine leichte Röstung bekommt. Anschließend das Fleisch in der Pfanne im vorgeheizten Backofen garen. Sobald das Filet eine Kerntemperatur von 60 Grad erreicht hat aus dem Backofen und auch aus der Pfanne nehmen und für ca. 2-3 Minuten ruhen lassen.

**Für die Pilze:**

150 g gemischte Pilze  
 1 Knoblauchzehe  
 1 Zitrone  
 50 ml Sahne  
 100 ml Kalbsfond  
 Weißwein, zum Ablöschen  
 1 Zweig Rosmarin  
 Olivenöl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze putzen und in gleich große Stücke schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und Nadeln abzupfen. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben.

Dann die Pilze in einer heißen Pfanne mit etwas Olivenöl scharf anbraten, Knoblauch und Rosmarin hinzugeben und für etwa eine Minute mitschwenken. Alles mit Weißwein ablöschen und vollkommen einreduzieren lassen. Anschließend mit Fond und Sahne aufgießen und cremig einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Abrieb einer halben Zitrone abschmecken.



**PROFI  
 TIPP**

**Sollte Ihnen mal eine cremige Sauce geronnen sein, gießen Sie einfach kalte Flüssigkeit (z.B. Fond) hinzu und rühren Sie die Sauce wieder glatt.**

**Für die Polenta:**

125 g Maisgrieß  
 80 g Parmesan  
 100 ml Milch  
 ½ EL Mascarpone  
 400 ml Gemüfefond  
 Olivenöl, zum Anschwitzen  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Maisgrieß in einem Topf mit etwas Olivenöl anschwitzen und nach und nach mit Fond und Milch aufgießen bis die Polenta gar ist. Parmesan reiben und zusammen mit der Mascarpone in die Polenta rühren. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Salat:** Kerbel, Petersilie, Basilikum und Estragon abbrausen und trockenwedeln. Die Kräuter grob hacken. Friséesalat waschen, trockenschleudern und ggf. Blätter fein zupfen. Granatapfel halbieren und die Kerne herauslösen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Alle Zutaten miteinander vermengen. Aus Essig, Senf, Zucker und Olivenöl eine Vinaigrette herstellen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren den Salat mit der Vinaigrette marinieren.

50 g feiner Friséesalat  
2 EL Granatapfelkerne  
2 EL Pinienkerne  
3 EL Apfelessig  
1 TL scharfer Senf  
1/3 Bund Kerbel  
1/3 Bund glatte Petersilie  
1/3 Bund Basilikum  
1/3 Bund Estragon  
1 Prise Zucker  
2 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

**Zusatzzutaten von Marcello:** *Mit dem Wildkräutersalz verfeinerte Marcello seinen Salat.*  
2 TL Wildkräutersalz

**Zusatzzutaten von Martin:** *Mit dem Saft der Orange verlieh Martin seinem Salat eine fruchtige Note, die Petersilie nutzte er für die Garnitur der Polenta und mit dem Thymian aromatisierte er sein Fleisch, in dem er die Zweige mit zum Braten in die Pfanne gab.*  
1 Orange, 2 Zweige krause Petersilie, 2 Zweige Thymian

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 27. September 2019** ▪  
**Zusatzgericht von Alexander Kumptner**



**Kalbsbries mit Pilzschaum und Selleriepüree**

**Zutaten für zwei Personen**

- Für das Kalbsbries:** Kalbsbries gut wässern, trockentupfen, Haut abziehen und klein schneiden. Kalbsbries von beiden Seiten salzen. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. 50 g Butter in einer Pfanne aufschäumen und Kalbsbries zusammen mit dem Rosmarinzweig darin anbraten. Sobald die Butter braun wird, Pfanne vom Herd nehmen, restliche Butter dazugeben und dann die zerlassene Butter immer wieder über das Kalbsbries geben bis es gar ist.
- 200 g Kalbsbries  
 100 g Butter  
 1 Zweig Rosmarin  
 Salz, aus der Mühle
- Für den Pilzschaum:** Pilze putzen und klein schneiden. Schalotten und Knoblauch abziehen. Schalotten fein würfeln, Knoblauch andrücken. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Pilze zusammen mit Schalotten und Knoblauch anbraten. Mit Weißwein ablöschen, getrocknete Pilze hinzugeben und alles einreduzieren lassen. Dann mit Fond aufgießen, salzen und für weitere 5-10 Minuten köcheln lassen. Anschließend den Sud abseihen und mit Butter und Sahne zu einem Schaum aufmontieren.
- 100 g gemischte Pilze  
 1 EL getrocknete Steinpilze  
 2 Schalotten  
 1 Knoblauchzehe  
 50 g kalte Butter  
 100 ml Sahne  
 50 ml Weißwein  
 150 ml Kalbsfond  
 Olivenöl, zum Anbraten  
 2 TL Salz
- Für das Selleriepüree:** Sellerie schälen, klein schneiden und in Salzwasser ca. 20 Minuten weich kochen. Gemüse abseihen, Butter hinzugeben und alles zu einem feinen Püree verarbeiten. Mit Salz abschmecken.
- ½ Sellerieknolle  
 50 g Butter  
 Salz, aus der Mühle
- Für das Topping:** Sellerie putzen und in dünne Scheiben schneiden. Dann salzen und mit Olivenöl marinieren. Zitrone halbieren und Sellerie mit einem Spritzer Saft abschmecken.
- 1 Selleriestange  
 1 Zitrone  
 2 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle
- Für die Garnitur:** Kerbel abbrausen und trockenwedeln. Blättchen abzupfen und das Gericht damit garnieren.
- 2 Zweige Kerbel

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.