

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 16. August 2019 ▪
Finalgericht von Björn Freitag



Kalbsschnitzel mit Pappardelle, Artischocken-Tomaten-Ragout und Tiroler Speck

Zutaten für zwei Personen

Für das Kalbsschnitzel:

300 g Kalbsrücken
1 EL Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Kalbssrücken waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und dünn plattieren. In einer Pfanne mit Butterschmalz kross von beiden Seiten anbraten.

Für das Artischocken-

Tomatenragout:

4 Tomaten
1 große Artischocke
2 Tomaten
1 Zitrone
½ Knoblauchzehe
1 EL Butter
3 Zweige Basilikum
3 Zweige Petersilie
1 EL Mehl
6 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Butter mit Mehl verkneten und in den Kühlschrank stellen.

Knoblauch abziehen und halbieren. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und abzupfen. Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Tomaten vierteln. In einer Schüssel Tomaten mit Zitronensaft, Knoblauch und Basilikum mit dem Stabmixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und in ein Passiertuch füllen, mit Garn einen Knoten machen und an einem erhöhten Punkt über einer Schüssel aufhängen. Der helle Tomatensud läuft nun langsam in die Schüssel. Passierten Tomatensud in einem Topf auf die Hälfte einkochen und mit der kalten Mehlbutter abbinden.

Artischocke von den Blättern und dem Heu befreien, den Boden in 1cm große Würfel schneiden und in 2 EL Olivenöl für 5 min. sautieren.

Wasser in einem Topf erhitzen, Tomaten blanchieren, häuten und fein würfeln. Petersilie fein hacken.

Für die Pappardelle:

300 g Pastamehl
4 EL Olivenöl

Mehl, 50-80 ml Wasser und Olivenöl kräftig miteinander verkneten und in einer Nudelmaschine in breiten Bahnen ausrollen. Dann ca. 5 cm breite Pappardelle schneiden und in kochendem Salzwasser garen.

Die fertigen Nudeln direkt aus dem Wasser abgetropft in den Tomatenfond geben. Artischocken- und Tomatenwürfel ebenso in den Fond geben und alles nochmal kurz aufkochen. Das restliche Olivenöl und Petersilie einrühren.

Für den Tiroler Speck:

60 g Tiroler Speck in Scheiben

Speckscheiben im Ofen trocknen und anschließend in feine Streifen schneiden.

Pappardelle mit Artischocken-Tomatenragout auf Tellern anrichten, Kalbsschnitzel darauf legen und mit Speck garniert servieren.

Zusatzzutaten von Lisa:

Kapern, Ei, Rosmarin

Die Kapern hat Lisa an das Artischocken-Tomaten-Ragout gegeben. Mit dem Rosmarin hat sie das Kalbsschnitzel aromatisiert und mit dem Ei hat sie den Tomatenfond geklärt.

Zusatzzutaten von Patrick:

Weißwein, Rosmarin, Parmesan

Den Weißwein hat Patrick zum Ablöschen des Artischocken-Tomaten-Ragouts verwendet. Mit dem Rosmarin hat er ebenfalls das Kalbsschnitzel aromatisiert und den Parmesan hat er über die Pappardelle gegeben.