

## | Die Küchenschlacht – Warenkorb am 06. Dezember 2017 | Ehemaligen Advents-Special mit Alfons Schuhbeck

Warenkorb		
Kalbsfilet, am Stück	Rosenkohl	Zimtstange
Walnusskerne	Filoteig	Thymian
Kartoffeln	Wildpreiselbeeren	Vollkornzwieback
Petersilienwurzeln	Speckscheiben	
Roter Mangold		



**Luitgard Rühmann**

### **Kalbsfilet mit Gemüse-Strudel und Birnen-Preiselbeer-Chutney**

**Zutaten für zwei Personen**

- Für das Fleisch:** Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch halbieren, andrücken. Thymian abbrausen, trockenwedeln. Olivenöl und Butter in einer Pfanne erhitzen, Kräuter und Knoblauch zugeben und das Filet darin unter Wenden ca. 2 Minuten kräftig anbraten. Herausnehmen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten zu Ende garen. Herausnehmen und vor dem Servieren in Medaillons schneiden.
- 1 Kalbsfilet am Stück, ca. 350 g
  - 2 Zweige Thymian
  - 2 Knoblauchzehen
  - 2 EL Butter, zum Braten
  - Olivenöl, zum Braten
  - Salz, aus der Mühle
  - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für den Strudel:** Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Kartoffel und Petersilienwurzel schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Speck ebenso würfeln. Rosenkohl putzen, waschen und in Viertel schneiden. Butter, Honig in einer Pfanne erhitzen und Nüsse darin karamellisieren. Mit Chili würzen und zum Garnieren beiseitestellen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel, Knoblauch, Kartoffel- und Petersilienwurzelwürfel sowie Rosenkohl zugeben und darin ca. 5 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Nüsse, bis auf zwei zum Garnieren, untermengen. 2 EL Sahne und 1 Ei verrühren, unter das Gemüse mengen. Das erste Filoteigblatt mit 1 EL Olivenöl und 1 EL Sahne bestreichen, ein zweites Filoteigblatt darauflegen, Gemüsemischung darauf verteilen, zu einem kleinen Strudel zusammenrollen. Strudel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Vor dem Anrichten in Scheiben schneiden.
- 4 Filoteigstrudelblätter
  - 1 festkochende Kartoffel
  - 1 Petersilienwurzel
  - 150 g Rosenkohl
  - 20 g Walnusskerne
  - 20 g Speckscheiben
  - 1 Zwiebel
  - 1 Knoblauchzehe
  - 4 EL Sahne
  - 1 Ei
  - 1 EL Honig
  - 1 EL Butter
  - 3 EL Olivenöl
  - Chili, aus der Mühle
  - Salz, aus der Mühle
  - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für das Chutney:** Birne waschen, halbieren, Kerngehäuse herausschneiden und Birnenhälften in kleine Würfel schneiden. Schalotten abziehen und sehr fein würfeln. Zucker und Butter in einer Pfanne karamellisieren lassen, Birnen, Schalotten, Zimtstange und Preiselbeeren zugeben. Chutney ca. 5

2 EL Wildpreiselbeeren    Minuten bei schwacher Hitze schmoren lassen. Mit Chili und Senf  
1 Zimtstange            abschmecken. Ca. 1 TL Zitronenschalenabrieb abreiben und ebenso  
1 Zitrone                unterrühren.  
1 EL grober Senf  
2 EL brauner Zucker  
Chili, aus der Mühle

Kalbsfilet mit Gemüse-Strudel und Birnen-Chutney auf Tellern anrichten,  
mit Walnüssen garnieren und servieren.



**Julia Compans**

## **Mit Kalbsfilet und Petersilienwurzel gefüllte Filoteig-Päckchen mit Zwiebelconfit und Rosenkohl-Salat**

**Zutaten für zwei Personen**

- Für das Kalbsfilet:** Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Petersilienwurzeln waschen, schälen und in sehr kleine Würfel schneiden. Kalbsfilet waschen, trocken tupfen, in ca. 1-2 cm große Würfel schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Speck grob zerkleinern. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Speck und Thymian hinzugeben und das Filet darin scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen. Speck und Thymian ebenfalls aus der Pfanne nehmen. Schalotten abziehen, fein würfeln und im Bratensatz mit den Petersilienwurzeln anbraten. Mit Weißwein ablöschen und mit etwas Sahne binden. Bei mittlerer Hitze einkochen. Mit Salz, Pfeffer, Chili und etwas Zitronenschalenabrieb würzen.
- 1 Kalbsfilet, am Stück ca. 300 g  
200 g Petersilienwurzeln  
2 Schalotten  
50 ml Weißwein  
50 ml Kalbsfond  
1 Scheibe Speck  
1 Zitrone  
2 EL Butter  
1 Filoteigstrudelrolle  
1 Ei  
20 ml Sahne  
2 Zweige Thymian  
Olivenöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für das Confit:** Zwiebeln abziehen, halbieren und in Scheiben schneiden. In einem kleinen Topf den Fond, den Essig und die Zwiebeln erhitzen. Abgedeckt bei mittlerer Hitze einkochen. Zeitgleich die Sahne in einem separaten Topf aufkochen. Zwiebel-Masse mit Salz und Pfeffer würzen und die reduzierte Sahne hinzugießen. Erneut kurz aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2 große Zwiebeln  
400 ml Kalbsfond  
1 EL Weißweinessig  
200 ml Sahne  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für den Salat:** Rosenkohl waschen, oberen Teil mit einem V-Hobel hauchdünn hobeln. In 3 EL Butter kurz schwenken, salzen und pfeffern. Ca. 1 TL Zitronenschalenabrieb fein abreiben, dann Zitrone halbieren und ca. 2 EL Zitronensaft auspressen. Zitronensaft und Öl mit Salz und Pfeffer würzen und vermischen. Preiselbeeren unter das Dressing rühren. Walnusskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Birne waschen, vom Kerngehäuse befreien und eine Hälfte in feine Würfelchen schneiden. Alles vermengen, Rosenkohl untermengen und mit Zitronenschale verfeinern.
- 200 g Rosenkohl  
1 Zitrone  
30 g Walnusskerne  
½ Birne  
2 EL Wildpreiselbeeren  
3 EL Butter, zum Braten  
4 EL Olivenöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Mit Kalbsfilet und Petersilienwurzeln gefüllte Filoteig-Päckchen mit Zwiebelconfit und Rosenkohl-Salat auf Tellern anrichten und servieren.



**Sascha Weidig**

## **Kalbsfilet mit Preiselbeer-Sauce, gebratenem Rosenkohl und Petersilienwurzel-Püree**

**Zutaten für zwei Personen**

- Für das Kalbsfilet:** Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitzen vorheizen. Filet waschen, trocken tupfen und salzen und pfeffern. Knoblauch andrücken und Kräuter abbrausen und trockenwedeln. In einer Pfanne Olivenöl mit den Kräutern sowie dem Knoblauch erhitzen und das Fleisch darin unter Wenden ca. 3 Minuten kräftig anbraten. Im vorgeheizten Backofen auf dem mittleren Gitterrost ca. 15 Minuten zu Ende garen. Aus dem Ofen nehmen und vor dem Anrichten in Tranchen schneiden.
- 300 g Kalbsfilet, am Stück  
2 Knoblauchzehen  
3 Thymianzweige  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Preiselbeer-Sauce:** Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. In derselben Pfanne vom Fleisch die Zwiebel- und Knoblauchwürfel glasig anschwitzen. Mit Rotwein und Fond ablöschen und einreduzieren lassen. Die Sauce durch ein Sieb passieren und mit kalter Butter montieren. Zum Schluss die Wildpreiselbeeren hinzugeben. Und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
150 ml Rotwein  
250 ml Rinderfond  
20 g Butter  
5 EL Wildpreiselbeeren  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für das Püree:** Kartoffeln waschen, schälen, vierteln und in kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Petersilienwurzeln putzen, schälen und je nach Größe halbieren. Petersilienwurzeln nach ca. 7 Minuten zu den Kartoffeln zugeben und ebenso darin weich kochen. Abgießen und gut abtropfen lassen. Milch, Sahne und Butter in einem Topf erhitzen, Petersilienwurzeln und Kartoffeln zugeben und alles mit dem Pürierstab zu einer cremigen Konsistenz mixen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 100 g mehligkochende Kartoffeln  
250 g Petersilienwurzeln  
100 ml Milch  
50 ml Sahne  
150 g Butter  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für den Rosenkohl:** Walnüsse grob hacken und in 50 g Butter und dem Zucker leicht karamellisieren lassen. Herausnehmen und beiseitestellen. Rosenkohl putzen, waschen und in einzelne Blätter lösen. Die übrige Butter in einer Pfanne schmelzen, den Rosenkohl darin schwenken, mit Fond aufgießen und kurz köcheln lassen. Nüsse wieder zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 150 g Rosenkohl  
40 g Walnüsse  
2 EL Zucker  
100 g Butter  
150 ml Gemüsefond  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kalbsfilet mit Preiselbeer-Sauce, gebratenem Rosenkohl und Petersilienwurzel-Püree auf Tellern anrichten und servieren.



Regine Wroblewski

## Kalbsfilet mit Zwiebel-Speck-Sauce, Rosenkohl-Kartoffelstampf und Mangold-Salat

Zutaten für zwei Personen

**Für das Kalbsfilet:** Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian abrausen, 300 g Kalbsfilet, am Stück  
3 EL Butter trockenwedeln. Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen, Thymian zugeben  
3 Zweige Thymian und das Fleisch darin unter Wenden ca. 4 Minuten kräftig anbraten.  
Olivenöl, zum Anbraten Herausnehmen und für ca. 10 Minuten auf den mittleren Gitterrost in den  
Salz, aus der Mühle vorgeheizten Ofen legen. Herausnehmen und vor dem Servieren in  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle Tranchen schneiden.

**Für die Sauce:** Zwiebeln abziehen, fein hacken und in der Butter glasig anschwitzen.  
80 g Frühstücksspeck Speck in Scheiben schneiden, zugeben und ca. 2 Minuten braten. Mit Mehl  
2 Zwiebeln bestäuben und mit Wein, Sahne und Fond aufgießen. Sauce ca. 5 Minuten  
1 EL Mehl einreduzieren lassen. In der Zwischenzeit Thymian abrausen,  
100 ml Weißwein trockenwedeln, Blättchen abzupfen, grob hacken und unterrühren. Sauce  
100 ml Gemüsefond mit Salz und Pfeffer abschmecken.  
100 ml Sahne  
3 Zweige Thymian  
3 EL Butter, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für den Stampf:** Kartoffeln waschen, schälen, würfeln und in kochendem Salzwasser ca. 12  
250 g mehligkochende Kartoffeln Minuten weich kochen. Rosenkohl putzen vierteln und in einem Mix aus  
170 g Rosenkohl Butter, Sahne und Milch weich kochen. Kartoffeln abgießen, abtropfen  
80 g Butter lassen und zu dem Rosenkohl zugeben. Alles fein stampfen und mit Salz  
80 ml Sahne würzen.  
80 ml Milch  
Salz, aus der Mühle

**Für den Mangold-Salat:** Mangold putzen, waschen, Blätter in hauchdünne Streifen schneiden.  
100 g roter Mangold Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Birne halbieren,  
20 g Walnusskerne Kerngehäuse entfernen, Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden und mit  
½ Birne Zitronensaft beträufeln. Senf, Honig, Öl und Essig zu einem Dressing  
1 EL Weißweinessig verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Nüsse grob hacken, mit dem  
1 TL Senf Mangold, den Birnenwürfeln in eine Schüssel geben. Dressing vorsichtig  
1 Zitrone untermengen. Eventuell nochmals nachwürzen.  
2 EL Olivenöl

Kalbsfilet mit Zwiebel-Speck-Sauce, Rosenkohl-Kartoffelstampf und Mangold-Salat auf Tellern anrichten und servieren.