



| Die Küchenschlacht – Überraschungsmenü vom 4. Juli 2008 |

Pochiertes Kalbsfilet mit geklopften Radieschen und Bratkartoffelsalat von Kolja Kleeberg

Zutaten für zwei Personen

200 g	Kalbsfilet
500 ml	Kalbsfond
400 g	Kartoffeln, jung
2 Bund	Radieschen
50 g	Butter
1	Zitrone, unbehandelt
0,5 TL	Senf
4 EL	Gemüsebrühe, gekörnt
4 EL	Weißweinessig
12 EL	Rapsöl, kalt gepresst
1 Bund	Suppengrün
1 Bund	Schnittlauch
1 Bund	Kerbel
1 Bund	Liebstockel
1 Bund	Salbei
1	Lorbeerblatt, frisch
10	Pfefferkörner, weiß
5	Pimentkörner
2 l	Pflanzenöl, zum Frittieren
	Zucker
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Die Kartoffeln in gesalzenem Wasser halbgar kochen. Das Öl in der Fritteuse auf 175 Grad vorheizen.

Das Kalbsfilet waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Das Fleisch mit Salbeizweigen belegen und mit Küchengarn binden.

Das Suppengrün grob zerkleinern. Den Fond mit dem Suppengrün, den Pfefferkörnern, dem Liebstockel, den Pimentkörnern und dem Lorbeerblatt in einem Topf aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Filet in den Fond legen und zehn Minuten auf kleiner Flamme ziehen lassen. Dabei das Fleisch mehrmals drehen. Anschließend von der Hitze nehmen und zehn Minuten ruhen lassen.

Die Kartoffeln abgießen, kurz abkühlen lassen und in feine Streifen schneiden. Die Kartoffelscheiben anschließend in der Fritteuse knusprig frittieren.

In der Zwischenzeit die Radieschen putzen und das Grün entfernen. Mit einem kleinen Stieltopf die Hälfte der Radieschen leicht anklopfen, so dass sie aufbrechen. Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Die Radieschen in eine Schüssel geben, salzen und mit dem Zitronensaft beträufeln. Die Butter in einer Sauteuse anbräunen und die angeklopften Radieschen kurz darin durchschwenken. Die andere Hälfte der Radieschen hobeln.

Aus dem Senf, der Brühe, dem Rapsöl und dem Weißweinessig eine Vinaigrette anrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Den Schnittlauch und den Kerbel fein hacken. Die Kartoffelscheiben mit der Vinaigrette, den gehobelten Radieschen und den Kräutern vermischen.

Das Kalbsfilet aufschneiden, die geklopften Radieschen drüber geben und mit dem Bratkartoffelsalat auf Tellern anrichten.



Sommerkompott mit Schnee-Eiern

Zutaten für zwei Personen

100 g	Johannisbeeren, schwarz
100 g	Heidelbeeren
100 g	Blaubeeren
100 g	Kirschen, halbiert, entsteint, aus dem Glas
1 l	Milch
250 ml	Johannisbeersaft
125 ml	Rotwein
200 g	Zucker
30 g	Speisestärke
2 Schoten	Vanille
1	Zitrone, unbehandelt
3	Eier
1 EL	Honig, flüssig
1	Zimtstange, klein
2 Prisen	Salz

Zubereitung

Die Schale der Zitrone abreiben. Eine Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und mit 100 Gramm Zucker und der Zitronenschale vermischen. Anschließend mit dem Johannisbeersaft und dem Rotwein in einem Topf aufkochen lassen. Die Stärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren und mit einem Schneebesen einrühren. Den Fond zwei Minuten unter ständigem Rühren kochen lassen, bis alles gut gebunden ist.

Alle Früchte miteinander vermengen und den heißen Fond über die Früchte geben.

Die Eier trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, dabei nach und nach 50 Gramm Zucker einrieseln lassen. Das Eiweiß drei bis vier Minuten weiterschlagen, bis ein cremiger Eischnee entsteht.

Die zweite Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Die Milch mit dem restlichen Zucker, der Zimtstange, dem Vanillemark und einer Prise Salz aufkochen.

Die Milch erhitzen. Aus dem Eischnee mit einem Esslöffel Nocken formen und in die heiße, aber nicht kochende Milch geben. Bei niedriger Hitze fünf bis sechs Minuten ziehen lassen, dabei einmal wenden.

Das Kompott in tiefen Tellern anrichten, die Schnee-Eier mit einer Schaumkelle aus der Milch nehmen, abtropfen lassen und auf das Kompott geben. Mit dem flüssigen Honig dekorieren und sofort servieren.