

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 14. April 2022** ▪  
**Finalgericht von Björn Freitag**



**Kalbsfilet im grünen Mantel mit Grünspargel-Graupen-Risotto, kandierten Zwiebeln und Kartoffelstroh**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Fleisch:**

2 Kalbsmedaillons à 100 g  
 2 EL feiner Dijonsenf  
 2 Zweige Estragon  
 2 Zweige Dill  
 2 Zweige glatte Petersilie  
 2 Zweige Liebstöckel  
 1 EL Butterschmalz  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Medaillons mit Küchengarn zusammenbinden, in Butterschmalz von allen Seiten scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen bei 120 Grad auf eine Kerntemperatur von etwa 56 Grad bringen. Kräuter abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und den Rand vom Fleisch mit dem Senf dünn einpinseln. Rand dann in den Kräutern wälzen, so dass das Fleisch oben und unten frei von Kräutern ist.

**Für das Risotto:**

80 g Perlgraupen  
 4 Stangen grüner Spargel  
 1 Schalotte  
 2 Knoblauchzehen  
 40 g Pecorino  
 500 ml heller Kalbsfond  
 ½ Zitrone, Saft  
 30 ml Weißwein  
 30 g Butter  
 2 EL Olivenöl  
 1 TL Zucker  
 Salz, aus der Mühle  
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle  
 Eiswasser

Schalotte abziehen, würfeln und in Olivenöl anschwitzen. Graupen und die angestoßenen Knoblauchzehen ungeschält dazugeben und 2 Minuten mitschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und den Wein komplett einkochen lassen. Zu 1/3 den heißen Kalbsfond aufgießen und etwas 20 Minuten köcheln lassen. Wenn die Masse zu trocken wird, immer wieder mit heißem Fond aufgießen. Spargelenden schälen und separat in kochendem Salzwasser kurzblanchieren und in Eiswasser abschrecken. Pecorina reiben. Zum Schluss Spargel, Pecorino, Zitronensaft Zucker, Butter und Gewürze dazugeben und leicht umrühren, den Knoblauch entfernen. Gesamte Kochzeit beträgt etwa 20-25 Minuten.

**Für die Zwiebeln:**

1 rote Zwiebel  
 2 EL heller Essig  
 1 TL Senfsaat  
 1 Lorbeerblatt  
 2 EL Zucker

Zwiebel abziehen und in achteel Spalten schneiden. Zusammen mit dem Zucker, den Gewürzen, dem Essig und 100 ml Wasser ca. 10 Minuten köcheln lassen. Aus dem Sud heraus anrichten.

**Für das Stroh:** Kartoffeln schälen und in ganz feine Streifen schneiden. Dann in einem Küchentuch gut ausdrücken und im heißen Fett in einem Topf nach und nach frittieren. Abtropfen lassen, salzen und als Topping auf dem Fleisch anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

**Zusatzzutaten von Claudia:** *Claudia gab etwas Zitronenzeste und Kurkuma an das Graupen-Risotto.*  
1 Zitrone  
Kurkuma

**Zusatzzutaten von Dina:** *Dina gab Honig und Basilikum ins Graupen-Risotto und etwas Paprikapulver zum Kartoffelstroh.*  
1 Zweig Basilikum  
Honig  
Edelsüßes Paprikapulver

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 14. April 2022** ▪  
**Zusatzgericht von Björn Freitag**



### **Crespelle mit Maishähnchen und Burrata**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Teig:**

2 Eier  
 100 g Mehl  
 50 ml Milch  
 Rapsöl, zum Braten  
 1 Prise Salz

Das Mehl durch ein Sieb in eine Schüssel geben. Eier hineingeben und gut verrühren. Salzen und etwas Milch hinzugeben. Teig in einer Pfanne mit etwas Öl zu dünnen Crêpes ausbacken.

**Für das Fleisch:**

2 Maishähnchenbrüste mit Haut  
 Rapsöl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fleisch in einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Sauce:**

1 Knoblauchzehe  
 100 ml Sahne  
 100 ml Geflügelfond  
 200 ml Rote-Bete-Saft  
 100 g Pecorino  
 2 EL Mehl  
 1 EL Butter  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

In einem Topf Butter schmelzen lassen. Etwas Mehl dazugeben, Fond und Sahne angießen. Einkochen lassen. Rote-Bete-Saft, Salz und Pfeffer hinzugeben und leicht köcheln lassen.

**Für den Belag:**

1 Mangold  
 2 Burrata Käse  
 Salz, aus der Mühle  
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Äußere Blätter des Mangold abtrennen. Den Rest kleinschneiden und blanchieren. In kaltem Wasser abschrecken. Herausnehmen, auswringen und auf die Crêpes legen. Burrata daraufgeben. Salzen und mit weißem Pfeffer bestreuen. Fleisch aus der Pfanne nehmen, in kleine Stücke schneiden und auf den Burrata legen. Crêpe einrollen und in eine Auflaufform geben. Sauce in die Auflaufform der Crêpes füllen, mit Pecorino bestreuen und ca. 5 Minuten im 200 Grad heißen Ofen überbacken.

**Für die Garnitur:**

Frische Kräuter

Kräuter abbrausen, trockenwedeln und feinhacken und am Ende über dem Gericht verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.