

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 25. April 2022 ▪
ChampionsWeek ▪ "Klassische Garnituren" mit Cornelia Poletto



Daniel Schöller

**Kalbsmedaillon à la Holstein mit Kalbsjus,
Kartoffelcreme, und Kartoffelstroh**

Zutaten für zwei Personen

Für das Kalbsmedaillon:

400 g Kalbsfilet
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen.

Kalbsfilet in Medaillons schneiden und ca. 20 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben. Anschließend aus dem Ofen nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne in etwas Olivenöl nachbraten.

Für die Holsteiner Garnitur:

2 Wachteleier
1-2 Scheiben Räucherlachs
2 TL Forellenkaviar
2 TL schwarzer Kaviar
2 Sardellenfilets
30 Kapern
1 Scheibe Tramezzini-Brot
Butter, zum Braten

Wachteleier in einer Pfanne zu Spiegeleiern braten. Kapern in heißem Fett knusprig frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Tramezzini dünn ausrollen und Cent-Münzen groß ausstechen. In etwas Butter goldbraun braten. Vor dem Servieren je ein Wachtelei auf einem Kalbsmedaillon anrichten. Mit Räucherlachs, Forellenkaviar, schwarzem Kaviar, Sardellenfilets, frittierten Kapern und Tramezzini-Talern garnieren.

Für die Kalbsjus:

200 g Kalbsabschnitte
½ Knolle Sellerie
1 große Karotten
1 Zwiebel
2 EL Butter + 1 EL kalte Butter
300 ml Kalbsfond
200 ml roter, lieblicher Portwein
1 TL Tomatenmark
1 Lorbeerblatt
Zucker, zum Abschmecken
Speisestärke, zum Abbinden
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sellerie und Karotten putzen, ggf. schälen und klein schneiden. Zwiebel abziehen und würfeln. Sellerie, Karotten, Zwiebel, Tomatenmark, Lorbeerblatt und Kalbsabschnitte in Butter scharf anrösten. Mit Portwein ablöschen und einkochen lassen. Dann Kalbsfond angießen und erneut einkochen lassen. Sud durch ein Sieb passieren. Sud mit kalter Butter und Bratensaft der Medaillons aufschlagen und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Ggf. mit etwas Speisestärke abbinden.

- Für die Kartoffelcreme:** Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Zitrone unter heißem Wasser abspülen, Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen.
3 weichkochende Kartoffeln
1 Zitrone, Saft & Abrieb
2 EL Butter
200 ml Sahne
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Kartoffelmasse mit Zitronensaft und –abrieb und Butter verrühren. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Konsistenz mit Sahne erarbeiten.
- Für das Kartoffelstroh:** Kartoffel mit Spiralschneider zu Stroh schneiden. Kartoffelstroh in kaltes Wasser legen, ziehen und dann abtropfen lassen.
1 festkochende Kartoffeln
Neutrales Öl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle
Öl in einem Topf erhitzen und das Kartoffelstroh knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und vor dem Servieren salzen.
- Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Christa Lührmann

Rehrücken Baden-Baden

Zutaten für zwei Personen

Für den Rehrücken:

400 g ausgelöster Rehrücken, ohne Knochen, Zimmertemperatur
Butter, zum Braten
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
Orangenpfeffer, zum Würzen
3 EL Sonnenblumenöl
Salzflocken, zum Würzen
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rehrücken von Sehnen und Silberhaut befreien. Rehrücken mit Salz und Orangenpfeffer würzen und in einer heißen Pfanne mit etwas Öl von beiden Seiten je 1 Minute gut farbig anbraten, dann für ca. 6-8 Minuten auf ein Ofengitter in den vorgeheizten Backofen geben. Sobald das Fleisch eine Kerntemperatur von 54 Grad erreicht hat, herausnehmen und in Folie gewickelt ruhen lassen.

Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Vor dem Servieren den Rehrücken in einer heißen Pfanne mit einer Flocke Butter, Rosmarin und Thymian nachbraten. Mit Salzflocken würzen.

Für die Wildrahmsauce:

150 g Abschnitte vom Reh
50 g Knollensellerie
½ Petersilienwurzel
½ Karotte
1 Lauchzwiebel
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 große rote milde Chilischote
10 g Ingwer
1 Orange, Abrieb & Saft
30 g kalte Butter
1-2 EL Crème fraîche
50 ml Sahne
125 ml kräftiger Rotwein
2 EL Portwein
1 TL Tomatenmark
½ TL dunkler Aceto Balsamico
750 ml dunkler Wildfond
50 ml Holundersaft
2 EL Holunderbeerengelee
10 g dunkle Chili-Schokolade
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin
1 Lorbeerblatt
Tonkabohne, zum Reiben
1 Sternanis
2 Wacholderbeeren
Piment d'Espelette, zum Abschmecken
¼ TL Ras el-Hanout
3 weiße Pfefferkörner

Schalotte und Knoblauch abziehen und würfeln. Knollensellerie, Petersilienwurzel, Karotte und Lauchzwiebel putzen, waschen, trockentupfen und in kleine Würfel schneiden. Chilischote der Länge nach halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und würfeln.

Lorbeer, Sternanis, Wacholderbeeren, Piment d'Espelette, Ras el-Hanout, weiße und schwarze Pfefferkörner in einer größeren Pfanne ohne Fett anrösten. Öl hinzugeben. Dann Tomatenmark, Schalotte, Knoblauch, Sellerie, Petersilienwurzel, Karotte, Lauchzwiebel und Chili zusammen mit den Abschnitten vom Rehrücken mit in die Pfanne geben und anschwitzen. Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und ebenfalls mit in die Pfanne geben. Mit Portwein ablöschen und einkochen lassen. Mit Rotwein, Holundersaft und dem Wildfond auffüllen.

Ingwer schälen und reiben. Orange unter heißem Wasser abspülen, etwa ¼ der Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Ingwer, Orangenabrieb und -saft, Salz und Piment d'Espelette zur Sauce geben. Sauce um ein Drittel reduzieren. Alles durch ein Sieb streichen. Mit Holunderbeerengelee, Aceto Balsamico, dunkler Chili-Schokolade, einer Prise Tonkabohne und Salz abschmecken. Evtl. Speisestärke mit wenig Wasser verrühren und die Sauce abbinden. Crème fraîche, Sahne und kalte Butter einrühren.

3 schwarze Pfefferkörner
1 TL Speisestärke
3 EL Sonnenblumenöl
Salz, aus der Mühle

Für die Spätzle:
200 g doppelgriffiges Spätzle-Mehl,
Type 405
3 Eier
40 g Butter
50 ml Mineralwasser
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Eiswasser

Spätzle-Mehl, Eier, Mineralwasser, etwas Salz und eine gute Prise frisch geriebene Muskatnuss zu einem glatten Teig verrühren. Dann den Teig so lange mit einem Kochlöffel schlagen, bis er Blasen wirft. Den Teig 10 Minuten ruhen lassen, bevor er nochmals geschlagen wird. Er sollte sich ziehen lassen, ohne zu reißen.

Ein Spätzlebrett zunächst einmal kurz in heißes Wasser tauchen und das überschüssige Wasser abstreichen. Nun das Spätzlebrett schräg über einen Topf mit ca. 4 Liter leicht siedendes Salzwasser halten und mit einem Teigschaber oder einer langen Palette, mit einer Bewegung von oben nach unten, lange Teigportionen abstechen und in das siedende Wasser schaben. Für Ungeübte eignet sich eine Spätzlepresse.

Spätzle ca. 2 bis 3 Minuten ziehen lassen. Die oben schwimmenden Spätzle mit einem Schaumlöffel abschöpfen, in Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Vorgang wiederholen, bis der Teig verbraucht ist.

Butter in einer Pfanne zum Schmelzen bringen und die Spätzle darin vor dem Servieren heiß schwenken. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Für die Pilze:
4 Kräuterseitlinge
½ Knoblauchzehe
1 kleine Schalotte
Piment d'Espelette, zum Abschmecken
2-3 Zweige glatte Petersilie
2 EL Distelöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kräuterseitlinge putzen, längs in 3-4 Streifen schneiden und in heißem Distelöl braten. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Kurz in der Pfanne schwenken. Mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, hacken und mit den Pilzen schwenken.

Für das Preiselbeerkompott:
100 g TK-Preiselbeeren
1 Orange, Abrieb & Saft
1 Zitrone, Saft
2 cl Portwein
Honig, zum Abschmecken
50 ml Johannisbeersaft
½ Vanillestange
Tonkabohne, zum Reiben
30 g weißer Rohrzucker
1 Prise Salz

Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze flüssig werden lassen, dann die Preiselbeeren dazugeben und karamellisieren. Orange und Zitrone waschen. Orange abreiben, halbieren, auspressen und Saft auffangen. Zitrone halbieren und auspressen. Vanilleschote der Länge nach halbieren. Tonkabohne reiben.

Orangenabrieb, Orangensaft, 1 TL Zitronensaft, Vanilleschote, 1 Prise Tonkabohne, Salz und Portwein zu den Preiselbeeren geben. Alles verrühren und einkochen lassen. Sollte das Kompott zu dicklich sein, Johannisbeersaft nachgießen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Honig abschmecken.

Für die Birne:
2 kleine Birnen
1 Orange, Abrieb
1 Zitrone, Saft & Abrieb
100 ml Weißwein
2 cl weißer Portwein
1 Sternanis
1 kleine Zimtstange
1 Nelke

Orange unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Zitrone unter heißem Wasser abspülen, trockentupfen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. In eine Schale mit kaltem Wasser geben. Birnen so schälen, dass der Stiel an der Birne bleibt, dann sofort in kaltes Zitronenwasser legen. Dann das obere Drittel der Birne abschneiden, beiseitelegen und den unteren Teil mit einem runden Ausstecher aushöhlen.

1,5 EL weißer Rohrzucker
1 Prise Salz

Rohrzucker in einem Topf leicht karamellisieren. Birnenschalen und ausgestochenen Teile der Birne mit dem Weißwein und Portwein ablöschen. Sternanis, Zimtstange, Nelke und Salz hinzugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Alles durch ein Sieb passieren, dann die Gewürze in den Sud zurücklegen. Zitronen- und Orangenschale dazugeben und die Birnen im Sud in etwa 5 Minuten bissfest kochen. Herausnehmen, abtropfen lassen, mit dem Preiselbeerkompott füllen, den passenden Deckel aufsetzen und warm stellen.

Für die Garnitur:
10 kleine essbare Blüten
1-2 Zweige glatte Petersilie

Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Petersilie und Blüten als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Claudia Zelinka

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Gurken-Dill-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel
2 Eier
70 g Wiener Griessler Mehl
50 g Paniermehl vom Bäcker
200 g Butterschmalz
200 ml Pflanzenöl
Salz, aus der Mühle

Die Schnitzel auf einem Brett flachklopfen. Eier in einem Teller verquirlen und mit Salz würzen. Fleisch salzen und mit Wiener Griessler bestäuben, dann durch das verquirlte Ei ziehen und anschließend im Paniermehl wenden.

Butterschmalz und Öl in einer Pfanne auf 170 Grad erhitzen. Schnitzel darin von beiden Seiten goldbraun braten. Die fertigen Schnitzel auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für die Wiener Garnitur:

1 Zitrone
2 große Kapernäpfel
2 Sardellenfilets
2 Zweige glatte Petersilie

Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Zitrone in Scheiben schneiden und mit einer aufgerollten Sardelle, sowie einem Kapernapfel und einem Blatt Petersilie anrichten.

Für die Bratkartoffeln:

300 g kleine, festkochende Kartoffeln
2 Scheiben Bacon
1 Schalotte
20 g Butter
2 EL Butterschmalz
5-6 Zweige glatte Petersilie
Edelsüßes Paprikapulver, zum Würzen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln mit Schale in kochendem Salzwasser bissfest garen, kalt abschrecken, schälen und kurz auskühlen lassen.

Schalotte abziehen und fein würfeln. Bacon fein würfeln.

Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit heißem Butterschmalz goldbraun anbraten. Bacon und Schalotten auf der anderen Seite der Pfanne anbraten.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Butter und Petersilie in die Pfanne geben und alles durchschwenken. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Für den Gurken-Dill-Salat:

1 Salatgurke
1 Schalotte
4 EL Schlagsahne
2 EL Weißweinessig
3-4 Zweige Dill
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurke schälen und in längliche Streifen schneiden. Mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen. Durchkneten und 5 Minuten ziehen lassen, dann den Sud abgießen.

Schalotte abziehen, fein würfeln und mit Essig und Sahne zu den Gurken geben.

Dill fein hacken und untermischen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Carla Weissbacher

Saltimbocca alla romana mit Risotto milanese

Zutaten für zwei Personen

Für das Saltimbocca:

- 4 Kalbsschnitzel à ca. 75g
- 4 Scheiben Parmaschinken
- 8 Salbeiblätter
- 25 g Butter
- 200 ml trockener Roséwein
- 2 cl Madeira
- 2 EL Maisstärke
- Mehl, zum Mehlieren
- 1-2 TL Salz

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kalbsschnitzel flachklopfen. Jeweils mit einer Scheibe Schinken und zwei Salbeiblättern belegen und mit einem Holzspieß befestigen. Dann im Mehl wenden und überschüssiges Mehl abklopfen.

Butter in einer großen Pfanne zerlassen und die Schnitzel bei starker Hitze auf beiden Seiten etwa 2 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Wein beträufeln.

Die Schnitzel aus der Pfanne nehmen und den Bratensatz mit dem restlichen Wein und Madeira unter Rühren lösen. Durch ein Sieb passieren und ggf. mit Stärke binden. Sud über die Schnitzel geben.

Für das Risotto:

- 200 g Carnaroli-Reis
- 25 g Rindermark
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 80 g Parmesan
- 15 g Butter
- 1 L Geflügelfond
- 30 ml trockener Weißwein
- 20 Safranfäden
- Salz, aus der Mühle

Rindermark mit 1 EL Butter in einem Topf zerlassen und durch ein Sieb geben. Schalotte und Knoblauch abziehen und beides fein hacken. Das zerlassene Mark mit Schalotte und Knoblauch kurz andünsten. Dann den ungewaschenen Reis mit dem Safran dazugeben und ebenfalls kurz andünsten. Mit Weißwein ablöschen.

Geflügelfond separat in einem Topf aufkochen und mit dem heißen Fond immer wieder das Risotto übergießen. Zwischendurch umrühren. Das Risotto al dente garen.

Parmesan reiben. Risotto mit restlicher Butter und Parmesan fertigstellen. Mit etwas Salz abschmecken und sofort servieren.

Für die Garnitur:

- 3-4 essbare Blüten

Gericht mit Blüten garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Alissa Scheunemann

Heidschnuckenrücken im Kräutermantel Herzogin Art mit Friséesalat

Zutaten für zwei Personen

Für den Heidschnuckenrücken:

- 1 ausgelöster Heidschnuckenrücken
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Kerbel
- 1 kleines Bund Schnittlauch
- Neutrales Öl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze und einen zweiten Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Petersilie, Kerbel und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und vermischen. Fleisch salzen und pfeffern und in der Kräutermischung wälzen.

Knoblauch abziehen und halbieren. Öl in einer Pfanne erhitzen, den Knoblauch hineingeben. Fleisch in der Pfanne von allen Seiten anbraten. Dabei dürfen die Kräuter nicht verbrennen. Fleisch anschließend im vorgeheizten Backofen bei 140 Grad bis zu einer Kerntemperatur von 62 Grad fertig garen.

Für die Herzoginkartoffeln:

- 350 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 2 Eier
- 1 EL Butter
- Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Abtropfen lassen und noch heiß durch eine Presse drücken. Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Ein Eigelb und die Butter untermengen und alles gut verrühren. Kartoffelmasse mit Salz und Muskat abschmecken und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Masse portionsweise auf das Backblech spritzen und dabei zu Rosetten formen. Die Rosetten mit dem restlichen Eigelb bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 10 Minuten goldbraun backen.

Für die Madeirasauce:

- 1 kleine Frühlingszwiebel
- 50 ml Madeira
- 50 ml trockener Rotwein
- 100 ml Rinderfond
- 1 EL Tomatenmark
- 10 g Butter
- Zucker, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Frühlingszwiebel putzen und in feine Ringe schneiden. In einer Pfanne etwas Butter erhitzen und die Frühlingszwiebeln zusammen mit dem Tomatenmark anbraten. Mit Rotwein, Madeira und Rinderfond ablöschen. Reduzieren lassen, bis die Sauce sähmig ist. Mit Salz und Pfeffer, eventuell etwas Zucker abschmecken. Kurz vor dem Servieren eventuell mit kalter Butter aufmontieren, wenn die Sauce zu flüssig ist.

Für den Friséesalat:

- 100 g Friséesalat
- 1 Karotte
- 1 Apfel, z.B. Elstar
- 2 EL Walnusskerne
- 2 EL Ahornsirup
- 2 EL Weißweinessig
- 5 EL kaltgepresstes Rapsöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Friséesalat putzen, grob zupfen, waschen und trockenschleudern. Walnusskerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. 1 EL Ahornsirup unterrühren, kurz aufkochen und die Nüsse auf einem Teller abkühlen lassen. Weißweinessig mit 1 EL Wasser, Salz, Pfeffer und 1 TL Ahornsirup verrühren. Nach und nach Rapsöl unterrühren. Apfel vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Apfelwürfel mit der Vinaigrette mischen. Karotte schälen und mit einem Sparschäler in dünne Streifen schneiden, alternativ Julienne schneiden. Zum gewaschenen Salat geben. Salat mit der Apfel-Vinaigrette mischen und mit den Walnüssen bestreut servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Daniel Ledwa

Kalbsleber Berliner Art mit Kartoffelpüree und Balsamico-Jus

Zutaten für zwei Personen

Für die Leber:

2 Scheiben küchenfertige Kalbsleber, à
150-200 g, ohne Haut
Butter, zum Braten
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
Mehl, zum Mehlieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kalbsleber waschen und trockentupfen. Die dünne Haut abziehen und ggf. Blutgefäße herausschneiden.

Leber ggf. in 1,5 cm (Finger-) dicke Scheiben schneiden, leicht mehlieren und in Pflanzenöl pro Seite 2-3 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Butter kurz vor Ende dazugeben und die Leber fertigbraten. Kalbsleber anschließend herausnehmen, auf einem Küchentrepp legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Ggf. bei 70-80 Grad im Ofen warmhalten.

Für das Kartoffelpüree:

500 g festkochende Kartoffeln
300 g zimmerwarme Butter
75-100 ml Milch
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, würfeln und in gesalzenes Wasser bei mittlerer Hitze weich kochen. Kartoffeln abgießen, sofort durch eine Kartoffelpresse drücken und anschließend durch ein feines Sieb streichen.

Milch in einem Topf erwärmen.

Butter in Stücke schneiden, mit den Kartoffeln, etwas Muskat und etwas Salz in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgerätes auf niedriger Stufe verrühren. Dabei nach und nach die Milch unterrühren bis eine cremige Konsistenz entsteht. Nach Bedarf erneut durch ein Sieb streichen.

Für die Apfelringe:

2 -3 Äpfel, z. B. Royal Gala oder Elstar
Butter, zum Braten
Puderzucker, zum Bestäuben
Mehl zum Mehlieren
Pflanzenöl, zum Braten

Das Kerngehäuse der Äpfel ausstechen. Die Äpfel in Ringe schneiden, ganz zart mehlieren und in Öl anbraten. Zum Schluss ein klein wenig Butter zugeben und die Äpfel mit etwas Puderzucker bestäuben.

Für die Zwiebelringe:

2-3 Zwiebeln
Mehl, zum Mehlieren
Pflanzenöl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen und in dünne Ringe schneiden. Zwiebelringe mehlieren und in der Fritteuse bei 150-170 Grad goldbraun ausbacken. Auf einem Küchentrepp abtropfen lassen und leicht salzen.

Für die Balsamico-Jus:

1 rote Zwiebel
100 ml dunklen, 24 Monate alten
Balsamicoessig
100 ml Rotwein
200 ml Kalbsfond
1-2 EL kalte Butter
1 EL Zucker
Langpfeffer, zum Würzen
Salz, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, halbieren und in grobe Scheiben schneiden. In einem Topf Zucker karamellisieren lassen, die Zwiebel unterrühren und mit Rotwein und dem Essig ablöschen. Auf die Hälfte reduzieren. Fond angießen und erneut reduzieren. Zum Schluss die Sauce durch ein Sieb gießen, mit der kalten Butter aufmontieren und mit Salz und Langpfeffer abschmecken.

Für die Garnitur: Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und Gericht mit
10 Halme Schnittlauch Schnittlauchspitzen garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.