

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 21. April 2021** ▪
Tagesmotto „Unterirdisch“ mit Björn Freitag



Daniel Dohr

**Karamellierte Schwarzwurzeln mit Kalbsfilet und
Pommerysenf-Velouté**

Zutaten für zwei Personen

Für die Schwarzwurzeln:

500 g Schwarzwurzeln
 1 Schalotte
 1 Zitrone
 30 g Butter
 1 Zweig Petersilie
 1 EL Zucker (alternativ Honig)
 2 cl Rum (mind. 40%), zum Flambieren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schwarzwurzeln mit einer Gemüsebürste waschen. Eine Schüssel mit Wasser vorbereiten und die Zitrone halbieren und darin auspressen. Schwarzwurzeln anschließend mit einem Sparschäler schälen, in 3-4 cm große Stücke schneiden und recht zügig in das Gefäß mit dem Zitronenwasser geben (um das Oxidieren zu vermeiden). Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und Schwarzwurzeln im Salzwasser für ca. 10 Minuten kochen (sie sollen aber noch bissfest bleiben).

Im Anschluss Schalotte abziehen, fein hacken und in einer Pfanne mit Butter gemeinsam glasig anschwitzen. Zucker hinzugeben und gleich darauf die Schwarzwurzeln hinzufügen. Alles gut vermengen, dann Rum hinzufügen und alles kurz flambieren. In der Zwischenzeit die Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und nachdem die Flamme erloschen ist, hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Schwarzwurzeln werden nach dem Schälen ganz schnell braun, weshalb man sie sofort in Zitronenwasser einlegen sollte.

Für das Kalbsfilet:

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

Kalbsfilet wie gewünscht portionieren und in kleine Medaillons schneiden. Von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze in Olivenöl von beiden Seiten anbraten.

Für die Sauce:

30 g Butter
 200 ml Sahne
 3 EL Pommery-Senf
 200 ml Kalbsfond
 2 EL Mehl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einem kleinen Topf schmelzen, Mehl hinzugeben und mit einem Schneebesen gut verrühren. Mit Kalbsfond ablöschen und aufkochen lassen. Sahne hinzufügen und 10 Minuten bei schwacher Hitze einkochen lassen. Zum Schluss Senf dazugeben und Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Bei Senfsaucen ist es wichtig, dass man den Senf erst ganz zum Schluss dazugibt. Rührt man ihn zu früh in die Sauce ein, besteht die Gefahr, dass er verkocht und man ihn nicht mehr schmeckt.

Für die Garnitur: Seitlinge putzen und halbieren. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und das Gericht damit und mit Seitlingen garnieren.
2 Kräuterseitlinge
Ein paar Frühlingszwiebeln Frühlingszwiebeln putzen, vom Strunk befreien, klein schneiden,
2 Zweige Petersilie blanchieren und in Öl ausfrittieren. Auf dem Gericht verteilen.
Neutrales Öl, zum Frittieren

Die Schwarzwurzeln auf dem Teller anrichten, das Kalbsfilet aufschneiden und auf die Schwarzwurzeln setzen. Die Sauce um alles herum verteilen und das Gericht servieren.