▪ Die Küchenschlacht – Menü am 15. Januar 2024 ▪
Leibgericht mit Nelson Müller

Lisa Müller

Kalbskotelett mit Gorgonzola-Walnuss-Füllung, karamellisierten Birnen, Zitronencreme und Kartoffelstroh

Zutaten für zwei Personen

Für das Kalbskotelett:
2 Kalbskoteletts à 300 g
2 Knoblauchzehen
70 g Gorgonzola
2 EL Frischkäse
2 EL Butter, zum Anbraten
1 TL Honig
6 Walnusshälften
4 Zweige Thymian
1 Prise gemahlener Zimt
Salz, aus der Mühle
Bunter Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

In die beiden Kalbskoteletts eine Tasche schneiden. Walnüsse fein hacken, Eine halbe Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Gorgonzola klein schneiden und zusammen mit dem Frischkäse zu einer dicken Creme verrühren. Zwei Zweige Thymian hacken und gemeinsam mit dem Honig, Salz, Pfeffer und einer Prise Zimt der Creme hinzufügen. Nun die Creme in die beiden Koteletts füllen. Mit je einem Zahnstocher verschließen. Mit etwas Salz und Pfeffer von beiden Seiten würzen.

Butter in einer Pfanne erhitzen und die Koteletts jeweils 3 Minuten je Seite scharf anbraten. Etwa nach 5 Minuten den restlichen Thymian und Knoblauch hinzufügen. Nun die Koteletts in den Backofen legen und bei 100 Grad 12 Minuten zu Ende garen. Nach der Garzeit die Backofentür öffnen und weitere 5 Minuten ruhen lassen.

Für die karamellisierten Birnen:
1 Birne
1 Schalotte
6 Walnusshälften
1 EL Rotweinessig
2 EL brauner Zucker
1 Prise gemahlener Zimt
1 Prise gemahlene Chili
1 Prise Salz

Birne in Achtel schneiden. Schalotte abziehen, vierteln und zur Seite stellen. Zucker in einem Topf erhitzen bis er karamellisiert. Herd abschalten und das Karamell fest werden lassen. Mit dem Rotweinessig und 1 EL Wasser ablöschen. Karamell nun mit geringer Hitze lösen und erneut aufkochen. Birnen, Walnüsse und Schalotte in den Topf legen und etwa 5 Minuten bei schwacher Hitze karamellisieren lassen. Mit Zimt, Chili und Salz würzen.

Für das Kartoffelstroh:
2 festkochende Kartoffeln
Olivenöl, zum Frittieren
Rosenscharfes Paprikapulver, zum Würzen
Fleur de Sel Flocken

Kartoffeln schälen und mit dem Spiralschneider in Spiralen schneiden. Spiralen abtrocknen und das Olivenöl erhitzen. Spiralen auf eine Gabel drehen und mit einem Löffel von der Gabel in das heiße Olivenöl gleiten lassen. Nun nach etwa 1 Minute die Kartoffelnester wenden und eine weitere Minute frittieren. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen und mit Fleur de Sel und rosenscharfem Paprika würzen.

Für die Zitronencreme:
1 Zitrone, 1 EL Saft & Abrieb
2 EL Frischkäse
1 EL Sahne
Salz, aus der Mühle

Alle Zutaten zusammenfügen und cremig rühren. Mit einem Pinsel auf den Teller streichen.

Für die Garnitur:
Essbare, rosa Blüten

Blüten als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.