

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 28. Mai 2021** ▪  
**Finalgericht von Mario Kotaska**



**Rosa gebratenes Kalbsfilet mit poeliertem  
Stangenspargel und Morchel-Rahm-Pfannkuchen**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Kalbsfilet:**

300 g Kalbsfilet, Mittelstück  
 2 Zweige Thymian  
 Olivenöl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Thymian abbrausen und trockenwedeln. Kalbsfilet mit Salz und Pfeffer würzen und im Ganzen von allen Seiten sorgsam in Olivenöl mit Thymian anbraten. Auf einem Gitter im Backofen schonend auf eine Kerntemperatur von 54 Grad garen und zum Servieren auftranchieren.

**Für den Spargel:**

8 Stangen weißer Spargel  
 1 Bio-Zitrone  
 50 g Butter  
 1 Prise Zucker  
 Salz, aus der Mühle

Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Spargel sorgfältig schälen, trockene Enden ggfs. abschneiden und Spargel mit Salz, Zucker und etwas Zitronensaft marinieren. In der entstandenen Flüssigkeit mit etwas Butter in einer Pfanne mit einem Deckel hellbraun dünsten.

**Für den Pfannkuchen:**

1 Ei  
 20 g Butter  
 200 ml Milch  
 2 Zweige Petersilie  
 2 Zweige Schnittlauch  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 100 g Mehl

Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Butter zerlassen. Aus Ei, Mehl, Milch, Muskatnuss, zerlassener Butter, Petersilie und Schnittlauch einen pikanten Pfannkuchenteig herstellen und in einer beschichteten Pfanne schöne kleine Crêpes backen. Bis zum Servieren auf einem vorgewärmten Teller warmhalten.

**Für die Creme:**

15 Morcheln  
 2 Schalotten  
 20 g Butter  
 50 g geschlagene Sahne  
 4 cl Cream-Sherry  
 50 ml Geflügelfond

Morcheln putzen und halbieren. Schalotten abziehen, fein würfeln und in gebräunter Butter zusammen mit den halbierten Morcheln anschwitzen. Mit Sherry ablöschen und mit Geflügelfond kurz einköcheln. Vor dem Servieren Sahne schlagen und alles mit der Sahne cremisieren. Creme dekorativ im Pfannkuchen anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

**Zusatzzutaten von Stefan:**  
*Fleur de Sel, Estragon*

*Stefan gab Fleur de Sel an alle seine Komponenten und Estragon an die Morcheln.*

**Zusatzzutaten von Holger:**  
*Fleur de Sel, Chilischote*

*Holger verfeinerte alle seine Komponenten mit Fleur de Sel und gab Chili in den Pfannkuchen.*