

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 04. März 2021 ▪  
Finalgericht von Alfons Schuhbeck



### Gratinierter Sellerie-Rostbraten mit Frühlingsgemüse

Zutaten für zwei Personen

**Für die Kräuter-Gratiniermasse:**

65 g weiche Butter  
 ½ - 1 TL scharfer Senf  
 1 gehäufter TL Rosmarinnadeln  
 ½ - 1 EL Petersilienblätter  
 1 TL geriebener Parmesan  
 1 kleine fein geriebene Knoblauchzehe  
 15 g trockene Weißbrotbrösel (oder 30 g frische Toastbrotbrösel)  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Kräuter-Gratiniermasse die weiche Butter schaumig rühren. Rosmarin und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Knoblauch abziehen und fein reiben. Weißbrot zerkleinern.

Senf, Rosmarin, Petersilie, Parmesan, Knoblauch und Weißbrotbrösel unter die Butter rühren und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse halbieren und jeweils zwischen zwei Blättern Backpapier auf Größe der Fleischscheiben flachdrücken und 5 bis 10 Minuten in den Tiefkühler legen. Danach bis zum Gebrauch in den Kühlschrank legen.

**Für das Püree:**

125 g Knollensellerie  
 50 ml Gemüsefond  
 30 g kalte Butter  
 Mildes Chilusalz, zum Würzen  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Neutrales Öl, zum Anbraten  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Püree den Sellerie schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Fond mit Sellerie in einem Topf erhitzen, mit einem Blatt Backpapier bedecken und zugedeckt knapp unter dem Siedepunkt etwa 20 Minuten weich dünsten.

Sellerie in ein Sieb abgießen, dabei den Garsud auffangen. Sellerie im Küchenmixer oder in einem hohen Rührbecher mit dem Stabmixer cremig pürieren, dabei nur so viel Garsud wie nötig hinzufügen. Die kalte Butter unterrühren und das Selleriepüree mit Chilusalz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

**Für den Rostbraten:**

2 Rinderlendenscheiben, à 150 g;  
 alternativ Rinderfiletscheiben  
 ½ TL neutrales Öl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Für den Rostbraten den Backofen und Grillstufe vorheizen.

Die Rinderlendenscheiben mit dem Handballen etwas flach drücken. Eine Pfanne erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen und das Fleisch bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten etwa 2 ½ Minuten braten. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann auf das Backblech legen.

Jeweils 1 EL Selleriepüree auf jede Rinderlendenscheibe streichen. Die gekühlte Gratiniermasse auf das Selleriepüree legen. Die Lendenscheiben unter dem Backofengrill auf der mittleren Schiene etwa 4 Minuten goldbraun überbacken.

**Für das Gemüse:** Für das Gemüse die Zuckerschoten putzen, waschen und große Exemplare halbieren. Zucchini längs halbieren, die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in 4 cm lange Stücke schneiden. Brokkoli putzen und waschen. Spargel waschen, im unteren Dritten schälen und holzige Enden entfernen, die Stangen schräg dritteln, dabei vorher dickere Stangen längs halbieren.

50 g kleine Zuckerschoten  
4 Mini-Zucchini  
4 Frühlingszwiebeln  
100 g wilder Brokkoli  
100 g grüner Spargel  
50 ml Gemüsefond  
1 Knoblauchzehe  
3 cm Ingwer  
1 Zitrone  
½ Bund gemischte Frühlingskräuter,  
(Kerbel, Petersilie, Dill, Minze,  
Schnittlauch, Basilikum)  
1 EL kalte Butter  
Mildes Chilisalz, zum Würzen  
Muskatnuss, zum Reiben

Den grünen Spargel mit dem Fond in einer Pfanne ein paar Minuten dünsten. Alle anderen Gemüsesorten dazu geben und ein paar Minuten weiter dünsten, bis sie gerade noch leicht bissfest sind. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Einen Streifen Schale der Zitrone abziehen. Ingwer schälen und drei Scheiben abschneiden. Frühlingskräuter abbrausen, trocken wedeln und einen Esslöffel davon klein schneiden. Knoblauch, Ingwer, Zitrone und Kräuter unter das Gemüse rühren. Die Butter ebenfalls unterrühren und das Ganze mit Chilisalz und etwas Muskatnuss würzen.

Das Gemüse auf warmen Tellern anrichten und den Rostbraten danebenlegen. Etwas vom Gemüsefond außen herum träufeln.

**Zusatzzutaten von Verena:** *Verena verwendete den Fond und den Weißwein für das Gemüse und schmeckte das Gericht mit Piment ab.*  
Geflügelfond, Weißwein  
Piment d'Espelette

**Zusatzzutaten von Jennifer:** *Jennifer verwendete braunen Zucker für das Gemüse, den Pecorino für die Kruste und Thymian zum Anbraten vom Rostbraten.*  
Brauner Zucker, Pecorino, Thymian