

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 29. April 2022** ▪  
ChampionsWeek ▪ **Finalgericht von Cornelia Poletto**



**Steak Wellington mit Trüffel-Rahmsauce und sautiertem Spinat**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Duxelles:**

- 10 braune Champignons
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- Parmesan, zum Abschmecken
- 1 TL Butter
- 2 Zweige Thymian
- 2 Zweige glatte Petersilie
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Champignons mit einer Pilzbürste putzen und den Stiel entfernen. Fein hacken. Schalotte und Knoblauch abziehen und in Würfel schneiden. Thymian zupfen und fein hacken. Petersilie abrausen, trockenwedeln, zupfen und fein schneiden.

Eine große beschichtete Pfanne erhitzen, die Butter aufschäumen und die Schalotten- und Knoblauchwürfel bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Champignons und Thymian zugeben und unter Rühren ca. 5 Minuten dünsten, bis die Flüssigkeit der Pilze komplett verdampft ist. Parmesan reiben. Pilze mit Salz, Pfeffer, Parmesan und Petersilie würzen und abkühlen lassen.

**Für das Steak Wellington:**

- 2 Rinderfiletsteaks, Mittelstück, à ca. 200 g
- 4 Scheiben Parmaschinken
- 2 Stücke frischer Blätterteig, 14x14 cm
- 2 Eigelb, Kl. M
- 2 EL Butterschmalz
- 2 EL Dijon-Senf
- Mehl, für die Arbeitsfläche
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rinderfiletsteaks trocken tupfen und salzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Rinderfilets bei starker Hitze von jeder Seite ca. 1 Minute anbraten und aus der Pfanne nehmen. Steaks mit je 1 EL Dijon-Senf rundherum bestreichen und pfeffern. 1 Stück Backpapier auf die Arbeitsplatte legen und jeweils 2 Scheiben Parmaschinken mittig auf das Papier geben. Hälfte der Duxelles-Masse auf dem Schinken verstreichen. 1 Filetsteak mittig draufgeben, übrige Duxelles auf den Steaks verteilen und fest einrollen. Mit dem übrigen Steak wiederholen.

Etwas Mehl auf die Arbeitsfläche geben und Blätterteig auslegen. Eigelb mit etwas Wasser verrühren. Filetsteaks mittig auf den Blätterteig legen. Die Blätterteigseiten einklappen und die Steaks mit der Schnittkante nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Mit dem Eigelb bepinseln und ggf. mit den Blätterteigresten ausdekorieren.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad auf der mittleren Schiene ca. 15 Minuten backen. Das Fleisch sollte eine Kerntemperatur von 55 Grad haben. Dann aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten ruhen lassen. Steak Wellington vor dem Servieren halbieren.

**Für die Sauce:**

- 40 g schwarzer Trüffel
- 1 Schalotte
- 1 EL Butter
- 50 ml Sahne
- 100 ml Kalbsjus
- 2 cl franz. Wermut
- 2 cl Madeira
- 2 cl trockener Weißwein

Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Trüffel fein würfeln. Thymian abrausen und trockenwedeln. Butter in einem Topf erhitzen, Schalottenwürfel farblos dünsten. Trüffel und Thymian zugeben, mit Wermut, Madeira und Weißwein ablöschen. Alles einkochen lassen.

Sahne zugeben und um die Hälfte einkochen lassen. Mit Kalbsjus und Trüffeljus auffüllen und aufkochen. Mit Salz sowie Pfeffer abschmecken. Thymian aus der Sauce nehmen und warmhalten.

50 ml Trüffeljus  
1 Zweig Thymian  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für den Babyspinat:** Spinat waschen und trocknen. Schalotte und Knoblauch abziehen, fein würfeln und im Olivenöl glasig anschwitzen. Spinat dazugeben, zusammenfallen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

150 g Babyspinat  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
2 EL bestes Olivenöl  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

**Zusatzzutaten von Daniel:** *Für eine bessere Bindung gab Daniel Speisestärke zur Duxelles. Außerdem mixte er vor dem Servieren Sojalecithin unter seine Trüffel-Rahmsauce.*

Speisestärke  
Sojalecithin

**Zusatzzutaten von Klaus:** *Auch Alissa nutzte Speisestärke, um die Duxelles zu binden. Mit Edelsüßes Paprikapulver schmeckte sie den Spinat ab.*

Edelsüßes Paprikapulver  
Speisestärke

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 29. April 2022** ▪  
ChampionsWeek ▪ **Zusatzgericht von Cornelia Poletto**



**Pinsa tricolore mit Ricotta, grünem Spargel und Prosciutto di Parma**

**Zutaten für vier Personen**

**Für den Pinsateig (für vier Portionen):**

400 g Mehl, Type 00  
75 g Reismehl + etwas für die Arbeitsfläche  
50 g Kichererbsenmehl  
1 g frische Hefe  
25 g Sauerteig  
20 ml Olivenöl  
10 g Salz

Mehl, Reismehl, Kichererbsenmehl und 330 ml Wasser mit den Händen verrühren und ca. 30 Minuten abgedeckt beiseitestellen.

Anschließend mit Hefe, Sauerteig, Olivenöl und Salz in eine Küchenmaschine mit Knethaken geben und bei niedriger Stufe 6–8 Minuten kneten. Auf mittlerer Stufe erhöhen und weitere 8–10 Minuten zu einem glatten Teig kneten.

Mit einem feuchten Tuch abdecken und bei Zimmertemperatur ca. 60 Minuten gehen lassen. In eine eingefettete, luftdichte Box geben und im Kühlschrank weitere 36 Stunden, besser 48 Stunden, gehen lassen.

Teig aus dem Kühlschrank nehmen und in 4 gleiche Stücke teilen. Mit den Händen zu Kugeln formen und abgedeckt weitere 4 Stunden gehen lassen.

Arbeitsplatte mit reichlich Reismehl bestreuen. Teigkugeln mit etwas Olivenöl beträufeln und mit den Händen zu 25–30 cm großen Fladen formen.

**Für den Belag:**

600 g grüner Spargel  
1 Zitrone  
400 g Ricotta  
50 g Parmesan  
2 EL Olivenöl  
Fleur de Sel, zum Würzen  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spargel putzen, waschen, trockentupfen und längs halbieren. Enden wegschneiden. Zitrone unter heißem Wasser abspülen. Schale fein abreiben, dann die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Spargel in einer Schale mit Olivenöl und Zitronenschale mischen und mit Fleur de Sel sowie Pfeffer würzen.

Parmesan fein reiben. Ricotta, Parmesan und 1 EL Zitronensaft mischen und mit Fleur de Sel sowie Pfeffer kräftig abschmecken.

**Für die Fertigstellung:**

12 Scheiben Prosciutto di Parma  
1-2 Zweige Basilikum  
1-2 Zweige Minze  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen mit Pizzastein auf 250 Grad Pizzastufe oder Ober-/Unterhitze (Umluft nicht empfehlenswert) vorheizen. Pinsa gleichmäßig mit Ricotta bestreichen und grünem Spargel belegen.

Im heißen Backofen auf der mittleren Schiene 10-12 Minuten knusprig backen. Aus dem Ofen nehmen, mit je drei Scheiben Prosciutto di Parma belegen.

Basilikum und Minze abbrausen, trockenwedeln und zupfen. Pinsa mit Basilikum, Minze und frisch gemahlenem Pfeffer servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.