

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 31. Juli 2020** ▪
Finalgericht von Nelson Müller



Rinderfilet mit Portwein-Jus, Ratatouille, Kartoffel-Saltimbocca und Pesto

Zutaten für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

750 g Rinderfilet
 1 Knoblauchzehe
 2 Zweige Thymian
 2 Zweige Rosmarin
 2 EL neutrales Öl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 80 Grad vorheizen.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Fleisch waschen, trockentupfen, salzen und in der Pfanne von allen Seiten scharf anbraten. Knoblauch abziehen. Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und zusammen mit dem Knoblauch zum Fleisch geben. Fleisch mit den Kräutern auf ein Rostgitter legen und bei einer Niedergartemperatur von 80 Grad außen und von 54 Grad innen fertig garen. Das Fleisch kann nun noch 15-30 Minuten garen.

Für die Jus:

2 Schalotten
 1 L Kalbsjus,
 100 ml Portwein
 1 Schuss Rotwein
 1 Zweig Thymian
 2 EL brauner Zucker
 3 EL Speisestärke
 1 Stück Butter, zum Anschwitzen
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen, klein schneiden und in der Pfanne vom Fleisch in etwas Butter anschwitzen. Zucker dazugeben, karamellisieren lassen, mit Rotwein und Portwein ablöschen und mit Kalbsjus auffüllen. Thymian abbrausen, trockenwedeln und dazugeben. Sauce solange reduzieren lassen, bis die Sauce kräftig genug schmeckt. Dann passieren. Mit etwas Stärke binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Ratatouille:

1 Aubergine
 1 rote Paprika
 1 gelbe Paprika
 1 Zucchini
 1 Knoblauchzehe
 2 EL Tomatensaft
 3 EL Balsamico
 1 Zweig Rosmarin
 4 EL Olivenöl, zum Anbraten

Paprika schälen, halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien und in feine Würfel schneiden. Zucchini und Aubergine waschen, trockentupfen, von Enden befreien und ebenfalls in feine Brunoise schneiden. Das Gemüse in einer heißen Pfanne in Öl anbraten. Knoblauch abziehen und fein hacken. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch, Rosmarin, Balsamico und Tomatensaft dazugeben. Tomatensaft reduzieren lassen und zur Seite stellen.

Für die Saltimbocca:

8 kleine La Ratte Kartoffeln
 8 Scheiben Parmaschinken
 8 kleine Salbeiblätter
 1 Muskatnuss
 20 ml Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und die Kartoffeln darin garkochen. Abkühlen lassen und vierteln. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Salbeiblätter abzupfen und jeweils ein Blatt auf ein Kartoffelviertel legen. Mit Schinken umwickeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffel auf der Nahtseite anbraten, vorsichtig wenden und mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Für das Pesto: Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Basilikum, Pinienkerne, 2 EL Pinienkerne, Olivenöl und Salz in einer Küchenmaschine mixen. Wenn alles gemischt ist, Parmesan reiben, hinzufügen und langsam untermengen.
50 g Parmesan
200 ml Olivenöl
75 g Basilikum
1 TL Salz

Für die Garnitur:
Blutampferkresse

Das Rinderfilet aufschneiden. Aus dem Ratatouille 3 kleine Nocken drehen, jeweils an jede Nocke eine Kartoffel lehnen und in die Mitte des Tellers das Rinderfilet anrichten. Zum Schluss etwas Jus angießen und auf den Teller feine Pesto-Punkte tupfen. Das Gericht mit Kresse garnieren und servieren.

Zusatzzutaten von Miriam: *Miriam veredelte ihr Pesto mit etwas Zitronenabrieb. Das Gelee kam in die Jus und Piment in ihr Ratatouille.*
1 Zitrone, Johannisbeergelee,
Piment d'Espelette

Zusatzzutaten von Maurice: *Sowohl fein gehackte Chili als auch beide Paprikapulver-Sorten kamen bei Maurice in das Ratatouille.*
1 Chilischote, edelsüßes Paprikapulver,
scharfes Paprikapulver

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 31. Juli 2020 ▪
Zusatzgericht von Nelson Müller



Gefülltes Hüftsteak vom Angus-Rind mit geräucherter Aioli

Zutaten für zwei Personen

Für das Steak:

- 2 Hüftsteaks vom Angus-Rind, à 200 g
- 1 große rote Paprikaschote
- 1 große gelbe Paprikaschote
- 5 Mini-Maiskolben
- 4 Frühlingszwiebeln
- 4 TL Sweet Chili Chicken Sauce
- 2 TL eingelegter grüner Pfeffer
- 1 TL Olivenöl
- 1 EL Rapsöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofengrill einschalten. Paprikaschoten waschen, trockentupfen, halbieren, vom Stielansatz befreien und entkernen. Die Hälften mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen, mit Olivenöl beträufeln und unter dem heißen Backofengrill etwa 10 Minuten grillen, bis die Haut dunkel wird und Blasen schlägt. Backblech herausnehmen und die Paprikahälften mit einem Küchentuch bedeckt darauf abkühlen lassen. Dann die Haut vorsichtig abziehen und die Paprika in feine Streifen schneiden.

Frühlingszwiebeln putzen, vom Strunk befreien und in feine Ringe schneiden. Die Maiskolben in dünne Scheiben schneiden, den grünen Pfeffer zerdrücken und Zwiebeln, Pfeffer und Mais zusammen mit den Paprikastreifen mischen.

Hüftsteaks mit den Handballen herunterdrücken und dabei mit einem scharfen Fleischmesser längs fast vollständig halbieren - an einer Außenseite können sie noch zusammenhängen. Die Hälften auseinanderklappen, die eine Hälfte salzen, die andere pfeffern. Die Innenseiten mit der Chilisauce bestreichen und die Gemüsemischung darauf verteilen. Die Fleischhälften wieder zusammenklappen und die Ränder mit Zahnstochern rundherum zustecken. Die Steaks mit etwas Rapsöl bestreichen und auf dem heißen Grill oder der Grillpfanne von jeder Seite etwa 4-5 Minuten grillen.



Die Schale der Paprika ist unverdaulich, weshalb es sich empfiehlt, die Paprika zu schälen.

Für die Aioli:

- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zitrone (Saft)
- 2 Eier (Eigelb)
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 150 ml Pflanzenöl
- 2 TL geräuchertes Paprikapulver
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und in ein hohes Gefäß geben. Eier trennen und Eigelbe auffangen. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Eigelbe, Paprikapulver, Senf, Zitronensaft und Salz hinzugeben. Mit einem Pürierstab kurz mixen und langsam das Öl hinzugeben, bis die Aioli eine cremige Konsistenz erhält. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur: Wildkräuter waschen und trockentupfen.

Wildkräuter

Shisokresse

Restliche Füllung vom Hüftsteak auf die Mitte des Tellers geben, Hüftsteak schräg anschneiden und aufs Gemüsebeet geben und Spritzer von der Aioli neben das Fleisch geben. Das Gericht mit Wildkräutern und Kresse garnieren und servieren.