

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 19. Juli 2019** ▪  
ChampionsWeek ▪ **Finalgericht von Nelson Müller**



**Entrecôte mit grüner Kruste, Guacamole und BBQ-Bohnen**

Zutaten für zwei Personen

**Für die grüne Kruste:**

60 g Butter  
 ½ Bund glatte Petersilie  
 ½ Bund Schnittlauch  
 ½ Bund Koriander  
 ½ Bund Minze  
 40 g Pankomehl  
 20 g Parmesan  
 1 Ei (Eigelb)  
 1 EL Butter  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 230 Grad Grillfunktion vorheizen.

Parmesan reiben. Ei trennen. Butter in einer Pfanne schmelzen lassen Petersilie, Schnittlauch, Koriander und Minze abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Kräuter, Parmesan, Eigelb und das Pankomehl unterheben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für das Fleisch:**

800 g Entrecôte vom Irish Hereford Rind  
 Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Entrecôte portionieren und auf der Grillplatte von beiden Seiten ca. 4 Minuten garen. Mit Meersalz und Pfeffer würzen. Die Kräuter-Buttermasse auf das Fleisch streichen und im Ofen kurz überbacken.

**Für die Guacamole:**

2 reife Avocados  
 2 Chilischoten  
 1 Limette (Saft)  
 Salz, aus der Mühle

Avocados schälen und entkernen, das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden. Die Hälfte davon im Mixer zerkleinern und mit den restlichen Würfeln mischen. Chilischoten halbieren, entkernen und in feine Würfel schneiden. Limette halbieren, Saft auspressen und auffangen. Mit der Avocadomasse mischen und mit Salz und Limettensaft abschmecken.

**Für den Salat:**

200 g grüne breite Bohnen  
 2 Tomaten  
 50 g rote Zwiebel  
 1 Knoblauchzehe  
 100 g rote vorgekochte Bohnen  
 100 g weiße vorgekochte Bohnen  
 100 g Mais aus der Dose  
 2 EL Tomaten-Essig  
 6 EL Olivenöl  
 Bohnenkraut  
 Räuchersalz  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
 Eiswasser

Zwiebel und Knoblauch abziehen. Tomaten waschen und vierteln.

Zwiebeln in feine Streifen schneiden. Bohnen putzen, in Rauten schneiden und separat in Salzwasser blanchieren. In Eiswasser abschrecken. Bohnen mit Tomaten, Zwiebeln und dem Mais mischen. Knoblauch kleinhacken. Ein Dressing aus Tomatenessig, Olivenöl, Knoblauch, Bohnenkraut, Räuchersalz und Pfeffer anrühren und über den Salat geben.

Das Entrecôte in grüner Kruste mit Guacamole und BBQ-Bohnensalat anrichten und servieren.

**Zusatzzutaten von Maïke:** *Die Pinienkerne hat sie in einer Pfanne geröstet und über den Salat gegeben.  
Pinienkerne Etwas Schmand rührte sie in die Guacamole. Das Baguette schnitt sie in Würfel  
Baguette und hat diese in einer Pfanne ausgebraten und über den Salat gestreut. Aus  
Schmand etwas Parmesan (von der Kruste) rieb sie kleine Kreise auf ein Backpapier und  
backte kleine Chips im Ofen daraus.*

**Zusatzzutaten von Stefanie:** -  
keine

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 19. Juli 2019 ▪  
ChampionsWeek ▪ Zusatzgericht von Nelson Müller



**Exotischer Avocado-Papaya-Salat mit geröstetem Bauernbrot**

Zutaten für zwei Personen

**Für den Salat:**  
 3 Avocados  
 4 Limetten (Saft & Schale)  
 1 Papaya  
 1 grüne Chilischote  
 1 Bund Koriander  
 200 ml Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Avocados halbieren, Kern entfernen, das Fruchtfleisch auslösen und in Würfel schneiden. Mit der Schnittfläche nach unten auf den Grill legen, bis Grillstreifen entstehen. Papaya schälen, vorsichtig die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Chilischote halbieren, entkernen und ohne Stielansatz fein hacken. Koriander abbrausen, trockenwedeln, die Blätter abzupfen und grob hacken. Limetten halbieren, auspressen und Saft auffangen. Alle Zutaten in einer Schüssel mischen und mit Olivenöl, Limettensaft und -abrieb abschmecken, kurz ziehen lassen und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für das Brot:**  
 2 Scheiben kräftiges Bauernbrot  
 Olivenöl, zum Beträufeln  
 Salz, aus der Mühle

Brot mit Olivenöl beträufeln auf dem Grill oder unter dem Backofengrill rösten. Mit etwas Salz bestreuen.

**Für die Guacamole:**  
 1 Avocado  
 ½ Zitrone  
 Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone auspressen und den Saft auffangen. Avocado halbieren, Kern entfernen, das Fruchtfleisch auslösen und würfeln. Zitrone auspressen und Saft auffangen. Mit einem Schuss Olivenöl mischen und cremig pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

**Für die Mayonnaise:**  
 3 Eier (Eigelb)  
 ½ Zitrone  
 200 ml Pflanzenöl  
 Chiliflocken, aus der Mühle  
 Salz, aus der Mühle

Eier trennen. Zitrone auspressen und den Saft mit den Eigelben in einen schmalen Messbecher geben. Mit einem Stabmixer erst am Boden mixen, sodass eine Bindung entsteht und dann den Mixer unter ständigem Laufen nach oben heben und gleichzeitig das Öl einrieseln lassen. Wenn man oben angelangt ist, alles noch einmal durchmischen, damit die Mayonnaise eine matte, homogene Masse wird. Mit Salz und Chili abschmecken.

Den Avocado-Salat auf den gerösteten Brotstreifen anrichten und mit Guacamole und Mayonnaise servieren.