



## | Die Küchenschlacht – Überraschungsmenü vom 07. August 2009 |

### „Gazpacho mit gebratenem Spargel“ von Steffen Henssler

#### Zutaten für zwei Personen

1	Gurke
3	Tomaten
4 Stangen	Spargel, grün
4 Scheiben	Speck, durchwachsen
1	Zwiebel, rot
1	Paprika, rot
1 Schote	Chili
1 Zehe	Knoblauch
1 EL	Balsamicoessig
1 Prise	Zucker
2 EL	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

#### Zubereitung

Den Spargel von den Enden trennen, kurz blanchieren, in Speck einwickeln und in einer Pfanne in einem Esslöffel Olivenöl knusprig braten.

Für das Gazpacho die Gurke schälen und nur die Hälfte davon verwenden. Aus den Tomaten den Strunk entfernen. Die Zwiebel abziehen, die Paprika vom Strunk und Scheidewänden befreien und entkernen. Die Chilischote halbieren, entkernen und fein würfeln. Den Knoblauch abziehen.

Die Zutaten grob zerkleinern und fein mixen. Danach Balsamicoessig, Zucker, das übrige Olivenöl und Salz und Pfeffer hinzufügen und erneut mixen.

Das Gazpacho zusammen mit dem gebratenen Spargel auf Tellern anrichten und servieren.



## **„Schweinerücken in Biermarinade mit Butterkartoffeln und Bohnensalat“ von Steffen Hensler**

### **Zutaten für zwei Personen**

2	Schweinerückensteaks, à 200 g
2	Kartoffeln, groß, festkochend
200 g	Keniabohnen
1	Schalotte
1 Zehe	Knoblauch
2 EL	Ketchup
250 g	Butter
1 TL	Paprikapulver edelsüß
1 TL	Wasabi
1	Bier
2 EL	Sonnenblumenöl
1 EL	Weißweinessig
2 EL	Bohnenkraut, gehackt
	Zucker, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Bohnen in Salzwasser kochen.

Die Steaks waschen, trocken tupfen und mit Pfeffer würzen.

Den Knoblauch abziehen und fein schneiden. Anschließend mit dem Bier vermengen. Ketchup und Paprikapulver hinzufügen und die Steaks für 20 Minuten darin einlegen.

Die Butter in einer Pfanne klären, die Kartoffeln schälen und halbieren und in eine kleine Form geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit der geklärten Butter überziehen. Anschließend in den Ofen geben.

Die Bohnen abgießen. Die Schalotte abziehen, in feine Scheiben schneiden und mit den Bohnen vermengen. Bohnenkraut, Essig, Zucker und Öl hinzugeben und mit Wasabi abschmecken.

Den Schweinerückensteaks auf Tellern anrichten. Die Butterkartoffeln und den Bohnensalat dazu reichen und servieren.