

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 10. Juni 2020** ▪
Tagesmotto „Grün“ mit Cornelia Poletto



Andreas Ebel

Mit Pesto gratiniertes Filetsteak mit grünem Spargel und Erbsenpüree

Zutaten für zwei Personen

Für das Filet:

2 Filetsteaks vom Rind, à 200 g
 Butterschmalz, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Oberhitze vorheizen.

Fleisch waschen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten scharf anbraten.

Für das Pesto:

20 g Pinienkerne
 50 g Parmesan
 100 ml Olivenöl
 50 g Basilikum
 Salz, aus der Mühle

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Parmesan reiben. Pinienkerne, Basilikum, Parmesan und Olivenöl zu einem feinen Pesto pürieren. Mit Salz abschmecken.

Filet mit Pesto bestreichen und im vorgeheizten Ofen überbacken.

Für den Spargel:

8 Stangen grüner Spargel
 Butter, zum Braten
 Salz, aus der Mühle

Spargel waschen, putzen, Enden abscheiden und ggf. das untere Drittel schälen. In Salzwasser blanchieren, abgießen und abschrecken.

Anschließend in ausgelassener Butter schwenken.

Für das Erbsenpüree:

150 g junge Erbsen (TK-Ware)
 2 mehligkochende Kartoffeln
 100 ml Milch
 50 g Butter
 1 EL Spinatpulver
 1 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in Salzwasser garen. Abgießen. Erbsen in Salzwasser blanchieren, abgießen und abschrecken. Erbsen und Kartoffeln in einen Topf geben und zusammen mit Butter und Milch zu einem feinen Püree verarbeiten. Spinatpulver unterrühren. Muskatnuss reiben, 1 Msp. auffangen und Püree mit Salz und Muskat abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.