

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 31. August 2018** ▪
Finalgericht von Nelson Müller



Roastbeef mit Remouladen-Sauce, Bohnenragout und Bratkartoffeln

Zutaten für zwei Personen

Für das Roastbeef:

400 g Roastbeef am Stück
Rapsöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle

Den Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Roastbeef salzen und in einer Pfanne mit Öl scharf anbraten. Auf ein Gitter legen und im Ofen garen. Das Fleisch herausnehmen, 5 Minuten ruhen lassen und dünn aufschneiden.

Für die Bratkartoffeln:

400 g Kartoffeln
50 g durchwachsener Räucherspeck
1 Zwiebel
½ Bund Schnittlauch
3 EL Pflanzenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Speck ebenfalls fein würfeln. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Die Speckwürfel in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze auslassen. Zwiebelwürfel dazugeben und 2 Minuten anschwitzen. Öl in einer weiteren Pfanne erhitzen und Kartoffelscheiben darin bei starker Hitze rundherum goldgelb braten.

Speck und angeschwitzte Zwiebelwürfel unter die Bratkartoffeln heben. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Schnittlauch garnieren.

Für das Bohnenragout:

100 g Stangenbohnen
100 g Kenjabohnen
100 g Dicke Bohnen
1 Karotte
¼ rote Paprika
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
50 ml Gemüsefond
2 Zweige Bohnenkraut
20 g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Karotte schälen und in schräge Scheiben schneiden. Die breiten Stangenbohnen putzen und

längs in Streifen schneiden. Die Kenjabohnen in kleine Stücke schneiden. Die Dicken Bohnen aus der Schale drücken und von der Innenschale befreien. Alle Gemüsesorten nacheinander in kochendem Salzwasser bissfest blanchieren und in Eiswasser abschrecken.

Die Paprikaschote halbieren, von Kerngehäuse und Scheidewänden befreien, schälen und kleinschneiden.

Schalotte und Knoblauch abziehen, fein hacken und in der Butter glasig dünsten, mit Fond auffüllen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Auf die Hälfte einkochen lassen. Die Bohnen, Karotten, Paprikawürfel und gehacktes Bohnenkraut zugeben und alles durch schwenken.

Für die Remouladen-Sauce:

- 200 g Schmand
- 3 Eier, davon das Eigelb
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 2 Gewürzgurken
- 2 g Kapern
- 1 EL Weißweinessig
- 6 Zweige glatte Petersilie
- 2 EL Schnittlauch
- 150 ml Sonnenblumenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ein Ei trennen und das Eigelb mit Senf mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl unter ständigem Rühren nach und nach dazugeben. Schnittlauch, Petersilie und Kapern fein schneiden. Die übrigen Eier in einem Topf mit kochendem Wasser hartkochen und anschließend unter fließendem Wasser abschrecken. Die Gurken und hartgekochten Eier würfeln. Alle Zutaten mit der Mayonnaise mischen, zum Schluss Schmand unterheben und die Sauce im Kühlschrank ziehen lassen.



**PROFI
TIPP**

Eine "Geling-Garantie" für Mayonnaise gibt es nicht. Damit die Mayonnaise aber bessere Chancen hat, sollten alle Zutaten die gleiche Temperatur haben und Komponenten zum Verfeinern und Abwandeln erst im Nachhinein untergehoben werden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Jan:
Zitrone, Rosmarin, Honig

Den Rosmarin lege Jan in die Pfanne zum Fleisch, um dieses damit zu aromatisieren. Den Honig karamellisierte er und glasierte damit das Fleisch. Mit Zitronenabrieb verfeinerte er die Remoulade.

Zusatzzutaten von Karin:
Zitrone, Rosmarin, Kümmel

Rosmarin und Zitronenschale gab sie in die Bratpfanne zum Fleisch. Mit Kümmel im Kochwasser kochte sie die Kartoffeln bissfest.



Zusatzgericht von Nelson Müller

Schnippelbohnen-Eintopf mit Rauchenden und Schweinebauch

Zutaten für zwei Personen

Für den Eintopf:

250 g Prinzessbohnen
100 g Saubohnen
300 g durchwachsener, geräucherter Schweinebauch
4 Mettwurstchen
200 g festkochende Kartoffeln
1 Petersilienwurzel
1½ Stange Lauch
1 Karotte
¼ Knolle Sellerie
½ Zwiebel
1 L Rinderfond
4 EL Rapsöl, zum Anbraten
4 Zweige glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Bohnen putzen und in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Die Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. Die Karotte und Petersilienwurzel schälen, von den Enden befreien und grob würfeln. Den Sellerie sorgfältig schälen, halbieren und haselnussgroß würfeln.

Den Lauch putzen, waschen und den weißen Teil in etwa ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden.

Den Schweinebauch quer in dünne Streifen schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen und den Speck darin anbraten. Die Zwiebel hinzufügen und kurz mitbraten. Mit der Brühe ablöschen und zugedeckt etwa zehn Minuten kochen lassen. Nun die Bohnen, die Möhre, den Sellerie, die Petersilienwurzel, die Kartoffeln und den Lauch zum Fond hinzufügen und weitere zehn Minuten köcheln lassen. Die Mettwurst nach Belieben in Scheiben schneiden und 5 Minuten vor Ende der Garzeit in der Suppe erwärmen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit den gewaschenen Petersilienblättern garnieren.

Für die Garnitur:

½ Sauerteigbrot mit grober Krume
1 EL Crème fraîche
1 Beet rot-grüne Shiso-Kresse
neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten

Das Brot in einer Pfanne mit Öl kross von beiden Seiten anbraten und auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Das Brot mit Crème fraîche bestreichen und mit etwas Shiso-Kresse garnieren.

Das Gericht auf tiefen Tellern anrichten und servieren.