

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 26. Mai 2023 ▪
Finalgericht von Nelson Müller



Rosa gebratene Roulade vom Angus-Rind mit Mairüben-Gulasch

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

400 g Steak vom Angus Rinderrücken

Für die Farce:

60 g Putenbrust
4 Scheiben Parmaschinken
60 ml Sahne
5 Zweige glatte Petersilie
2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
3 Eiswürfel

Für das Mairüben-Gulasch:

200 g Mairüben
100 g Kartoffeln
1 Zwiebel
2 Frühlingszwiebeln
1 EL Butter
1 EL Tomatenmark
150 ml Gemüsefond
2 EL Maisstärke
1 EL glatte Petersilie
10 g edelsüßes Paprikapulver
1 TL Kümmel
1 Prise brauner Zucker
1 Prise Cayennepfeffer
50 ml Sonnenblumenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

50 g Crème fraîche
1 Zitrone, davon Abrieb

Den Backofen auf 70 Grad vorheizen.

Steak zwischen zwei Vakuuntüten 10 mm dick plattieren.

Putenbrust in kleine Würfel schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Petersilie und den Eiswürfeln in einen Multi-Zerkleinerer geben. Alles gut mixen und die Sahne nach und nach dazugeben.

Farce auf das plattierte Fleisch streichen, den Parmaschinken auflegen und zu einer Roulade rollen. Mit einem Bindfaden fixieren.

Roulade mit Salz und Pfeffer würzen und in heißem Öl mit Rosmarin und Thymian von allen Seiten anbraten. Im Ofen bei 70 Grad bis zu einer Kerntemperatur von 53 Grad garen. Herausnehmen, etwas ruhen lassen und Bindfaden entfernen.

Mairüben und Kartoffeln schälen. Beide in 5 mm dicke Scheiben und dann in Würfel schneiden.

Zwiebel abziehen und kleinschneiden. Das Gemüse in Öl und Butter anschwitzen, Tomatenmark und Paprikapulver dazugeben und dunkelbraun anbraten. Mit Gemüsefond ablöschen, die Gewürze dazugeben und gar schmoren.

Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden, die Petersilie fein hacken.

Mairübhengulasch mit angerührter Stärke leicht binden.

Frühlingszwiebel und die Petersilie dazugeben.

Gericht mit Crème fraîche und Zitronenabrieb abschmecken.

Die Roulade in Scheiben schneiden und auf dem Gulasch anrichten. Mit einer Nocke Crème fraîche und abgeriebener Zitronenschale garnieren und servieren.

Zusatzzutaten von Janine: *Janine gab den getrockneten Majoran mit ins Gulasch. Die Muskatnuss und die Blüten nutzte sie nicht.*
Getrockneter Majoran
Muskatnuss, zum Reiben
Essbare Blüten

Zusatzzutaten von Kurt: *Kurt gab etwas Eiweiß mit in die Farce, den Balsamico mit ins Gulasch und nutze eine Blüte als Garnitur.*
1 Ei
Dunkler Balsamicoessig
Essbare Blüten

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 26. Mai 2023** ▪
Zusatzgericht von Nelson Müller



Steak tartare mit Röstbrot und gebackenem Eigelb

Zutaten für zwei Personen

Für das Steak Tatar:

300 g Angus Rinderrücken
 2 Sardellenfilets
 50 g Schalotten
 20 g Kapern
 20 g Cornichons
 1 Ei
 1 EL Dijonsenf
 1 Spritzer Worcestersauce
 2 EL Ketchup
 1 Spritzer Tabasco
 1 Spritzer Cognac
 2 EL frische gehackte Petersilie
 1 Prise Cayennepfeffer
 1 TL edelsüßes Paprikapulver
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 130 Grad vorheizen.

Rindfleisch mit dem Messer in ganz kleine Würfel schneiden. Dann kühl stellen.

Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. Cornichons, Kapern, Petersilie und Sardellen klein hacken. Ei trennen und Eigelb auffangen.

Alles zusammen mit den restlichen Zutaten zu dem Fleisch geben und vermengen. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Röstbrot:

3 Scheiben Sauerteigbrot
 Olivenöl, zum Beträufeln
 Fleur de Sel Flocken, zum Würzen

Sauerteigbrot sehr dünn aufschneiden, mit Olivenöl beträufeln, mit Fleur de Sel würzen und im Ofen bei 130 Grad ca. 20 Minuten goldbraun rösten. Anschließend herausnehmen, abkühlen lassen und in Stücke brechen.

Für die Eier:

2 Eier
 100 g feines Panko Paniermehl
 500 ml Sonnenblumenöl

Eier trennen und Eigelbe in das Paniermehl legen, mit Paniermehl bestreuen und in einer Fritteuse bei 180 Grad im heißem Fett frittieren, herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.



**PROFI
TIPP**

Eigelbe am Besten schon 20 Minuten vor der Weiterverarbeitung ins Paniermehl legen und antrocknen lassen. So werden sie etwas fester und lassen sich einfacher weiterverarbeiten.

Für die Garnitur:

2 vorgegarte Knollen Rote Bete
 200 ml Crème fraîche
 1 TL mittelscharfer Senf

Crème fraîche in eine Spritztüte füllen und als Garnitur verwenden. Eine Rote Bete in feine Würfel schneiden und mit Senf mischen, die andere Knolle Rote Bete in dünne Scheiben. Die Rote-Bete-Würfel auf die Scheiben legen und zuklappen.

Das Steak tartare in einem Ring mittig auf Teller platzieren. Ei oben drauf legen, Ring entfernen, drei Punkte Crème fraîche um das tartare anrichten, Rote Bete Taschen und Röstbrot-Chips dazwischen platzieren und servieren.