

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 27. Mai 2024 ▪
Leibgericht mit Cornelia Poletto



Eric-Noah Langenfeld

Entrecôte mit Pfeffersauce, cremiger Rosmarin-Polenta, grünem Spargel und geschmorten Schalotten

Zutaten für zwei Personen

Für das Entrecôte:

2 dicke Stücke Entrecôte vom US-Beef,
ca. 2-3 fingerbreit
Butter, zum Braten
Pflanzenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 150 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Pflanzenöl in einer Pfanne aus Gusseisen erhitzen und das Fleisch darin von beiden Seiten scharf anbraten. Etwas Butter in die Pfanne geben und das Fleisch damit arrosieren. Anschließend das Fleisch auf ein Backblech legen und im Backofen auf eine Kerntemperatur von, je nach Geschmack, 54-56 Grad garen.

Für die Pfeffersauce:

2 EL eingelegte grüne Pfefferkörner
1 Knoblauchzehe
1 große Schalotte
80 ml Sahne
Kalte Butter, zum Binden
300 ml Rinderfond
80 ml Weißwein
Worcestershiresauce, zum
Abschmecken
Sojasauce, zum Abschmecken
2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian
Ggf. Stärke, zum Binden
Pflanzenöl, zum Braten
Salz, zum Abschmecken

Schalotten und Knoblauch abziehen und fein schneiden. Öl in der Steakpfanne erhitzen und Knoblauch und Schalotte darin glasig anschwitzen. Kräuter hinzugeben, mit Weißwein ablöschen und mit Rinderfond auffüllen. Das Ganze etwas reduzieren lassen. Pfefferkörner und Sahne hinzugeben. Sauce nochmals aufkochen lassen. Mit Sojasauce, Worcestershiresauce und ggf. Salz abschmecken. Sauce nach Belieben mit kalter Butter oder Stärke abbinden.

Für die Polenta:

75 g Polenta
50 g Parmesan
1 EL Butter
150 ml Sahne
100 ml Milch
250 ml Hühnerfond
2 Zweige Rosmarin
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Parmesan reiben. Rosmarin waschen, trockenwedeln, Blätter vom Zweig streifen und fein schneiden. Polenta mit Hühnerfond zusammen in einen Topf geben und aufkochen lassen. Anschließend von der Hitze nehmen und quellen lassen. Dabei gelegentlich umrühren. In einem weiteren Topf Milch erwärmen, Butter darin auflösen. Sahne, geschnittenen Rosmarin und die warme Milch zu der Polenta geben und solange rühren bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Parmesan verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Spargel: Spargelenden abschneiden und im unteren Drittel schälen. Butter in einer Pfanne zerlassen und den Spargel darin kurz rösten. Mit Salz und Zucker würzen.
200 g grüner Spargel
Butter, zum Braten
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Schalotten: Backofen auf 230 Grad erhöhen. Schalotten abziehen und je nach Größe eventuell halbieren. Schalotten in eine Auflaufform legen mit etwas Olivenöl, zum Beträufeln Olivenöl beträufeln und leicht salzen. Schalotten im Ofen ca. 35 Minuten schmoren lassen.
5 Bananenschalotten
Olivenöl, zum Beträufeln
Salz, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.