

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 02. Januar 2019 ▪
Leibgericht mit Cornelia Poletto



Caroline Ballmann

**Iberico-Nackensteak mit dreierlei von der Pastinake,
grünem Blumenkohl, Spinat und Portweinjus**

Zutaten für zwei Personen

Für das Schweinenackensteak:

- 1 Schweinenackensteak à ca. 300 g vom Iberico-Schwein (3-4 cm dick)
- 2 EL Butter
- 4 Wacholderbeeren
- 2 Zweige Rosmarin
- Rapsöl, zum Bestreichen
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Backofen auf 120 °C Ober- / Unterhitze vorheizen
Fritteuse auf 170 °C vorheizen.

Eine Pfanne erhitzen. Das Fleisch mit Öl bestreichen und in die Pfanne geben. Von jeder Seite je eine Minute anbraten und dann für 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Die Pfanne mit dem Bratensatz für den späteren Gebrauch beiseite stellen.

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und ein paar Minuten ruhen lassen. Butter in einer neuen Pfanne erhitzen der beiseite gestellten Pfanne mit den Rosmarinzwiegen im Ganzen und den Wacholderbeeren aufschäumen lassen und das Fleisch damit übergießen, mit Salz und Pfeffer würzen und kurz vorm Servieren tranchieren.

Für den Portweinjus:

- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- Butter, zum Montieren
- Portwein, zum Ablöschen
- 350 ml Rinderfond
- 1 Msp. Guarkernmehl
- 4 Wacholderbeeren
- 4 Pfefferkörner
- 2 Nelken
- 2 Lorbeerblätter
- Rapsöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle

Für den Jus eine Schalotte halbieren und eine Hälfte samt Schale in grobe Halbringe schneiden. Die andere Hälfte der Schalotte für den späteren Gebrauch beiseite legen. Knoblauch häuten und ebenfalls grob hacken. Etwas Rapsöl in der beiseite gestellten Pfanne mit dem Bratensatz erhitzen. Schalottenringe und Knoblauch darin anschwitzen. Wacholderbeeren, Nelken, Lorbeerblätter und Pfefferkörner dazu geben und mitrösten. Etwas Fond für den Spinat zurück behalten, mit dem Rest den Inhalt der Pfanne ablöschen, Portwein ebenfalls dazu geben und ca. 7 min. einreduzieren lassen. Die Sauce durch ein Sieb passieren, um die Aromaten auszusieben. Kurz vorm Servieren den reduzierte Portweinjus erneut aufstellen und mit kalter Butter montieren, ggf. mit einem Hauch Guarkernmehl leicht abbinden, mit Salz abschmecken.

Für das Dreierlei Pastinake und den

- Blumenkohl:**
- 3 Röschen grüner Blumenkohl
 - 3 Pastinaken
 - 40 g Butter
 - ½ L Vollmilch
 - Rapsöl zum Anbraten
 - 1 Prise Chilialisz
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Topf mit Milch aufsetzen.

Pastinaken waschen und mit einem Julienneschäler die Haut entfernen. Die abgeschälten Streifen zum späteren Frittieren beiseite stellen.

Die äußere Schicht der Pastinake in kleine, möglichst gleichgroße Würfel schneiden und diese mit 2 EL Butter in die Milch geben. Einmal aufkochen, dann die Hitze reduzieren und ca. 15 min. köcheln lassen.

Das Innere der Pastinaken in ca. 4 mm dicke Streifen schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Grünen Blumenkohl waschen, etwa 3 einzelne Röschen abtrennen und quer halbieren. Die Pastinakenstreifen sowie die Blumenkohlröschen mit der Schnittfläche in die Pfanne geben und kurz anrösten. Mit Chilialisz und Pfeffer würzen. Das Gemüse in eine feuerfeste Form geben und im vorgeheizten Backofen weitergaren. Die Pfanne mit dem Bratensatz für den späteren Gebrauch beiseite stellen. Das Gemüse nach ca. 20 min. aus dem Ofen holen.

Einen Topf mit einem Wasserbad aufsetzen.

Die Pastinakenstückchen mit einer Schaumkelle aus der Milch in ein hohes Gefäß geben (die Milch im Topf behalten) und anschließend mit 1 EL Butter pürieren. Ggf. mit etwas Milch (die aus dem Topf) verdünnen, wenn die Konsistenz zu fest sein sollte. Das Püree mit Salz und Muskatnuss

abschmecken, in eine Silikonspritzflasche geben und diese im Wasserbad warmhalten. Die Pastinakenschalen 30 - 40 Sekunden in der heißen Fritteuse knusprig frittieren und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Spinat: Spinat gut waschen und abtropfen lassen. Die halbe Schalotte und die 200 g Blattspinat Knoblauchzehe häuten und in feine Halbringe bzw. Scheiben schneiden. 1 Knoblauchzehe Öl in der beiseite gestellten Gemüsepfanne anschwitzen. Den Spinat dazu geben und sautieren. Mit etwas Fond ablöschen und mit Salz, Pfeffer und 1 Schuss Rinderfond, zum Ablöschen Muskatnuss abschmecken. Muskatnuss, zum Reiben Olivenöl, zum Anbraten Salz, aus der Mühle Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur: Spinat, gebratenes Gemüse und Püree auf einem vorgewärmten Teller anrichten. Die Tranchen darauf drapieren und mit etwas Lakritzpulver bestreuen. Die frittierten Pastinaken-Streifen darauf legen und zusammen mit der Portweinjus anrichten. Es kann auch etwas Portweinjus apart gereicht werden.

Spinat, Gemüse und Püree auf Tellern anrichten. Die Fleischtranchen darauf drapieren und mit etwas Lakritzpulver bestreuen. Die frittierten Pastinakenstreifen darauf legen und zusammen mit dem Portweinjus anrichten.