

▪ **Die Küchen Schlacht – Menü am 25. August 2020** ▪
Vorspeise mit Alexander Kumptner



Henrik Bathke

Gebratenes Rinder-Sashimi mit Ziegenfrischkäse-Crostini und Thymianpesto

Zutaten für zwei Personen

Für das Sashimi:

400 g Rinderfilet
 ½ TL Pfefferkörner
 ½ TL Koriandersamen
 ½ TL Chiliflocken
 ½ TL getrockneter Oregano
 2 Pimentkörner
 1 EL Olivenöl, zum Anbraten
 ½ EL Meersalz

Das Rinderfilet waschen und trockentupfen. Pfefferkörner, Koriandersamen, Chiliflocken, Oregano, Pimentkörner und Meersalz in den Mörser geben und mittelfein zerstoßen. Filetsteak damit rundherum einreiben. Öl in einer Pfanne erhitzen. Steaks darin außen ringsherum für 3-4 Minuten anbraten. Danach 5 Minuten ruhen lassen. Steaks in dünne Scheiben schneiden.

Für die Crostini:

1 Baguettebrot
 6 kleine rote Zwiebeln
 150 g Soft-Feigen
 1 Zitrone
 100 g Walnüsse
 100 g Ziegenfrischkäse
 1 TL Waldhonig
 2 EL Balsamicoessig
 10 Zweige Thymian
 Salz, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen und in dünne Spalten schneiden. Thymianblättchen von den Stielen streifen, abbrausen, trockenwedeln und einige für die Garnitur aufbewahren. Sehr wenig Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebelspalten bei mittlerer Hitze fünf Minuten andünsten. Thymianblättchen und Balsamicoessig hinzugeben und salzen. Zwiebeln bei geringer Hitze in ca. 25 Minuten garen und bräunen. Falls notwendig, zwischendurch esslöffelweise Wasser zugeben. Abkühlen lassen. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Von den Softfeigen die Stielansätze entfernen und Feigen grob zerschneiden. Mit Zitronensaft, 140 ml Wasser und Salz aufkochen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Mit dem Stabmixer pürieren und Honig unterrühren. Abkühlen lassen. Baguette unter dem Grill goldgelb rösten. Die Baguettescheiben mit Ziegenfrischkäse bestreichen. Jeweils einige Zwiebeln und einen Klecks Feigenkonfitüre darauf geben. Mit Walnusshälften und restlichem Thymian garnieren.

Für das Pesto:

1 Knoblauchzehe
 80 g Walnüsse
 30 g Parmesan
 100 ml Olivenöl
 1 Bund Thymian
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Thymian abbrausen und mit dem Küchenhandtuch trocknen. Thymianblättchen von den Stängeln zupfen (ergibt ca. 12 g Thymianblättchen). Parmesankäse grob hacken. Knoblauchzehe abziehen und grob in Würfel schneiden. Walnussskerne grob hacken. Walnüsse, Thymianblätter, Knoblauch, Parmesan und Olivenöl mit dem Multi-Zerkleinerer so lange zerkleinern, bis ein Pesto entsteht. Die Menge des Olivenöls richtet sich nach der gewünschten Konsistenz. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.