

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 3. Mai 2021** ▪
Leibgericht mit Johann Lafer



Maurice Reinhard

**Rumpsteak mit Pilz-Risotto, Petersilien-Pesto und
Walnuss-Crunch**

Zutaten für zwei Personen

Für das Steak:

600 g deutsches Rumpsteak
 (2 ca. 3 cm dicke Steaks)
 3 Knoblauchzehen
 100 g Butter
 1 Zweig Rosmarin
 1 TL Sonnenblumenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 110 Grad Umluft vorheizen.

Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch andrücken.

Rumpsteak scharf in einer Pfanne von allen Seiten anbraten. Danach aus der Pfanne nehmen und im vorgeheizten Ofen 15-20 Minuten garen.

Anschließend das Fleisch zurück in die Pfanne geben und mit Butter, Rosmarin und Knoblauch für 1-2 Minuten arosieren. Gleichzeitig mit ausreichend Pfeffer und Salz würzen. Danach kurz ruhen lassen.

Für das Risotto:

250 g Risotto-Reis
 250 g braune Champignons
 1 ½ Schalotten
 1 Knoblauchzehe
 70 g Parmesan
 100 g Butter
 1 L Gemüsefond
 250 ml Weißwein
 1 EL Sonnenblumenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gemüsefond in einem Topf leicht erwärmen. Schalotten abziehen und in kleine Würfel schneiden. In Öl bei mittlerer Hitze leicht andünsten, bis sie glasig sind. Dann Risotto hinzufügen, die Hitze für kurze Zeit erhöhen, bis auch die Reiskörner eine glasige Farbe annehmen. Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Hälfte des gehackten Knoblauchs zum Risotto geben, dann mit 200 ml Weißwein ablöschen. Die Hitze auf kleine Stufe drehen, bis das Risotto nur noch leicht simmert. In den nächsten 20-25 Minuten nach und nach eine Kelle Fond zum Risotto geben, bis die Flüssigkeit vom Reiskorn aufgenommen wurde. Diesen Schritt wiederholen, bis das Reiskorn al dente gekocht ist.

Champignons putzen und vierteln. Ca. 10 Minuten bevor das Risotto gar ist, die Pilze in einer Pfanne scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Sobald die Pilze gar sind, mit restlichem Weißwein, 2 Esslöffel Butter und dem restlichen gehackten Knoblauch vermengen und in das Risotto rühren. Parmesan reiben, ebenfalls hinzufügen und Risotto abgedeckt 2-3 Minuten ruhen lassen.

Für das Pesto:

1 Bund Blatt Petersilie
 ½ Zitrone
 30 g Parmesan
 20 g Walnüsse
 3-4 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Blatt Petersilie abbrausen, trockenwedeln und zusammen mit den Walnüssen grob hacken. Parmesan grob reiben. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Petersilie und Walnüsse zusammen mit dem Olivenöl in ein Gefäß füllen und mit einem Mixer pürieren. Dann Parmesan, Zitronensaft, Salz und Pfeffer hinzufügen und solange pürieren, bis eine cremige Paste entsteht. Bei Bedarf einen weiteren Schuss Olivenöl hinzufügen.

Für den Crunch: Walnüsse grob hacken und in der Pfanne bei mittlerer Hitze ohne Farbe anrösten. Anschließend den Zucker über den Walnüssen verteilen und mit einer guten Prise Salz und Pfeffer würzen. Unter konstantem Rühren warten, bis sich der Zucker aufgelöst und um die Walnüsse gelegt hat. Zur Seite stellen und abkühlen lassen.

40 g Walnüsse
2 TL Zucker
Puderzucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.