

▪ Die Küchen Schlacht – Menü am 29. August 2018 ▪
 "Das perfekte Steak" mit Nelson Müller



Jan Klose

Rib-Eye-Steak mit Cognac-Sahnesauce, Babyspinat und Süßkartoffelpüree

Zutaten für zwei Personen

Für das Rib-Eye:

2 Rib-Eye-Steaks à 350 g
 2 Knoblauchzehen
 4 Zweige Thymian
 4 Zweige Rosmarin
 40 g Butter
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Steak scharf in einer Grillpfanne anbraten und mit Knoblauch, Rosmarin und Thymian in den Ofen geben und im vorgeheizten Ofen gar ziehen lassen.

Kurz vor dem Servieren in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter schwenken und beim Anrichten mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Sauce:

80 ml Cognac
 200 g Sahne
 1 Schalotte
 50 g Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und in kleine Würfel schneiden. In der Pfanne mit Bratensatz andünsten, etwas Butter hinzufügen und mit Cognac ablöschen. Die Sahne angießen, reduzieren lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Püree:

1 große Süßkartoffel
 1 Zitrone
 100 ml Milch
 100 g Sahne
 80 g Butter
 1 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Süßkartoffel waschen, schälen und klein schneiden. In einem Topf mit reichlich Salzwasser etwa 5 Minuten garen und ausdampfen lassen.

Den Topf zurück auf den Herd stellen, erhitzte Sahne und Milch dazugeben und mit Muskat, Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Die Masse mit einem Schneebesen und Butter zu einem cremigen Püree glatrühren Butter.

Das Püree kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Spinat:

150 g Babyspinat
 1 Knoblauchzehe
 1 Schalotte
 30 g Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken.

Den Babyspinat in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter Knoblauch und Schalotte ca. 10 Minuten im Topf dünsten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.