

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 09. Juni 2023** ▪
Finalgericht von Cornelia Poletto



Entrecôte mit Café-de-Paris-Buttersauce, zweierlei Spargel und Pommes allumettes

Zutaten für zwei Personen

Für das Entrecôte:

2 Entrecôte-Steaks, à 250 g
 1 Knoblauchzehe
 1 EL Butterschmalz
 1 TL Butter
 2 Zweige Rosmarin
 2 Zweige Thymian
 Salt Flakes, zum Würzen
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Eine gusseiserne Pfanne kräftig erhitzen. Die Steaks leicht salzen. Butterschmalz in die Pfanne geben und die Steaks darin von beiden Seiten jeweils gute 2 Minuten anbraten. Rosmarin, Thymian und die angeprüllte Knoblauchzehe dazulegen. Dann die Steaks mit Rosmarin und Knoblauch aus der Pfanne nehmen, auf ein Gitter geben und im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten medium (Kerntemperatur 55-56°C) garen.

Entrecôte aus dem Ofen nehmen und in der heißen gusseisernen Pfanne mit dem Rosmarin und Knoblauch von jeder Seite kurz nachbraten. Butter hinzugeben und das Fleisch mit der aromatisierten Butter begießen. Steaks mit Salt Flakes und Pfeffer würzen und in Tranchen aufschneiden.

Für die Sauce:

1 Strauchtomate
 100 g weiche Butter
 10 ml Worcestershiresauce
 1 TL Senf
 2 Zweige Estragon
 2 Zweige Thymian
 2 Zweige Kerbel
 10 g Café de Paris Gewürz
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Strauchtomate vierteln, entkernen und klein würfeln.

Café de Paris Gewürz mit Worcestershiresauce und Senf vermischen. Anschließend leicht erhitzen und nach und nach die weiche Butter bis zur gewünschten Konsistenz einrühren. Mit Salz, Pfeffer und gehackten Kräutern abschmecken. Tomatenwürfel unterheben.

Für die Spargel:

6 weiße Spargelstangen
 6 grüne Spargelstangen
 1 EL Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 Eiswasser

Butter in einen Topf geben und eine Nussbutter herstellen. Den weißen Spargel schälen, beim grünen Spargel nur die Enden schälen.

Spargelschalen in einen Topf mit Wasser geben, leicht salzen und einmal aufkochen lassen. Danach die Schalen abseihen, das Spargelwasser nochmals aufkochen lassen, abschmecken und die Spargel nacheinander „al dente“ kochen. Den grünen Spargel in Eiswasser abschrecken, den weißen nur auskühlen lassen. Kurz vor dem Anrichten grünen und weißen Spargel in der Nussbutter schwenken und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Pommes allumettes: Kartoffeln schälen, in 0,5 cm dicke Scheiben hobeln, dann in dünne Streifen schneiden. Wasser mit Essig in einen großen Topf geben und aufkochen. Kartoffelstreifen hineingeben und darin ca. 2-3 Minuten blanchieren. Kartoffelstreifen abgießen, auf einem Küchentuch auslegen und trocknen lassen.

Erdnussöl in einem großen Topf oder in der Fritteuse auf 160 Grad erhitzen. Kartoffelstreifen darin etwa 3 Minuten anfrühtieren.

Herausnehmen, abtropfen lassen und auf Küchenkrepp legen.

Vor kurz dem Servieren das Erdnussöl auf 180 Grad erhitzen.

Kartoffelstreifen nun portionsweise in etwa 3 Minuten goldbraun und knusprig frittieren. Herausnehmen, gut abtropfen lassen und salzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Niklas: *Niklas schmeckte die Sauce mit Zitronenabrieb ab.*
½ Zitrone

Zusatzzutaten von Laura: *Laura schmeckte die Sauce ebenfalls mit Zitronenabrieb ab.*
½ Zitrone

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 09. Juni 2023** ▪
Zusatzgericht von Cornelia Poletto



Gebratener Wolfsbarsch mit warmem Panzanella

Zutaten für zwei Personen

Für den Wolfsbarsch:
 2 Loup de Mer mit Haut, à 150 g
 1 Knoblauchzehe
 2 Zweige Thymian
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salt Flakes, zum Würzen
 Piment d'Espelette, zum Würzen

Die Gräten vom Fisch entfernen und auf der Hautseite leicht anritzen. Leicht salzen und auf der Hautseite in Öl maximal 3-4 Minuten kross anbraten und die Temperatur reduzieren. Thymian und angedrückte Knoblauchzehe dazugeben. Mit Salt Flakes und Piment d'espelette würzen.



Laut WWF wird der **Wolfsbarsch** aus folgenden Gebieten empfohlen (Stand Mai 2023):

- 1. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Nordsee (4.b-c), Irische See (7.a), Ärmelkanal und Keltische See (7.d-h), Nördliche und mittlere Biskaya (8.a-b) (Wildfang: Handleinen und Angelleinen)

Für den Panzanella:
 4 Scheiben Baguette
 200 g Kirschtomaten
 50 g getrocknete Tomaten, in Öl
 eingelegt
 50 g halbgetrocknete Kirschtomaten
 ½ Bund Babyspinat
 4 Frühlingszwiebeln
 2 Knoblauchzehen
 1 Chilischote
 100 ml Tomatensauce (aus der
 Sendung vom 08. Juni 2023)
 1 EL Taggiasca-Oliven
 2 Zweige Basilikum
 2 Zweige Estragon
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle

Baguette in Scheiben schneiden. Pfanne erhitzen und Olivenöl hineingeben. Baguettescheiben darin rösten und wenden. Mit der angedrückten Knoblauchzehe die Scheiben einreiben und anschließend in Croûtons klein schneiden.

Frühlingszwiebeln putzen und klein schneiden. Olivenöl in die Pfanne geben und Frühlingszwiebeln hinzufügen. Knoblauch abziehen, in dünne Scheiben schneiden und dazugeben. Etwas Chili hacken, mit in die Pfanne geben. Kirschtomaten halbieren, dazugeben und salzen. Alles durchschwenken. Getrocknete Tomaten in Öl und halbgetrocknete Kirschtomaten klein schneiden, Oliven halbieren und zusammen mit der Tomatensauce hinzufügen. Basilikum- und Estragonblättern abzupfen, grob hacken, zugeben und noch einmal durchschwenken. Bei Bedarf Babyspinat dazugeben.

Warmen Panzanella auf Tellern anrichten, den Fisch darauf setzen und die Croûtons dazwischen geben. Olivenöl drum herum träufeln und servieren.