

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 15. Juli 2024 ▪
Leibgerichte mit Björn Freitag



Dirk Trosdorf

Entrecôte mit Rotweinsauce, Bratkartoffel-Schnitzen, gebratenem Pfirsich und Tomatensalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Entrecôte:

- 2 Scheiben Entrecôte, 3,5 cm dick
- 2 Schalotten
- 1 Knolle frischer Knoblauch
- 1 Bund Rosmarin
- Butter, zum Braten
- Olivenöl, zum Braten
- 1 EL feine Chiliflocken
- Fleur de Sel, zum Würzen
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 80 Grad Heißluft vorheizen.

Entrecôte bei mittlerer Hitze, von beiden Seiten, in einer Pfanne mit Öl je 3 Minuten anbraten. Pfanne vorher leicht salzen. Schalotten und Knoblauch abziehen und feinschneiden. Nach dem Wenden des Fleisches Butter, Schalotten, Knoblauch, Rosmarin und Chili dazugeben. Dann Fleisch bei 80 Grad in den Ofen geben. Thermometer hineinstecken und beobachten. Bei einer Kerntemperatur von 56 Grad aus dem Ofen nehmen und leicht bedeckt noch etwas ruhen lassen. Nach dem Aufschneiden mit Fleur de Sel und schwarzen Pfeffer würzen.

Für die Rotweinsauce:

- 1 rote Chilischote
- 100 g Butter
- 3 EL Tomatenmark mit Wurzelgemüsegeschmack
- 350 ml trockener Rotwein
- 150 ml Portwein
- 300 ml Rinderfond
- 1 EL glatte Pfirsichmarmelade
- 3 Zweige Thymian
- 3 Zweige Rosmarin
- 50 g Weizenmehl
- 2 EL Puderzucker
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sobald das Fleisch aus der Pfanne ist, den Puderzucker hineingeben und karamellisieren lassen, Tomatenmark dazugeben und anrösten. Mit Portwein ablöschen. Einkochen lassen und dann Rotwein hinzugeben. Einkochen lassen und nach Bedarf nachgießen. Pfirsichmarmelade dazugeben. Wenn die Sauce zu kräftig wird, mit Fond nachfüllen. Thymian und Rosmarin einlegen und etwas mitkochen lassen, aber nicht zu lange. Chili entkernen, kleinschneiden und dazugeben. Nach Bedarf mit Mehlbutter binden. Vor dem Servieren durch ein Sieb gießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Bratkartoffel-Schnitze:

- 2 große festkochende Kartoffeln
- Butter, zum Braten
- 2 Zweige Rosmarin
- 1 EL rosenscharfes Paprikapulver
- 100 ml Sonnenblumenöl
- 100 ml kaltgepresstes Olivenöl
- Fleur de Sel, zum Würzen
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln in 1 cm dicke Scheiben schneiden und daraus Streifen von ca. 2-3 cm Breite, etwas schief, herstellen. Streifen bei geringer Hitze von beiden Seiten in Öl braun anbraten. Butter und Rosmarin hinzugeben. Herausnehmen, entfetten, mit Paprikapulver, Fleur de Sel und Pfeffer würzen und direkt servieren.

Für den Pfirsich: Pfirsich in 3 cm dicke Ringe schneiden und bei geringer Hitze in Öl braten bis er eine schöne Farbe hat und gar ist. Dann Thymian, Fleur de Sel und Piment d'Espelette drüberstreuen.

2 große Pfirsiche, nicht zu reif
4 Zweige Thymian
Piment d'Espelette, zum Würzen
Fleur de Sel, zum Würzen
100 ml kaltgepresstes Olivenöl

Für den Tomatensalat: Schalotten und Knoblauch abziehen. Tomaten und Schalotten in mundgefällige Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Knoblauch in dünne Scheiben schneiden. Basilikum zupfen, grob schneiden und eine Vinaigrette aus den Ölen, Essig, Senf, Ingwer, Knoblauch, Salz und Pfeffer anrühren. Kurz vor dem Servieren vorsichtig vermischen.

3 Tomaten, Sorte Miranda
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
3 Zweige Basilikum
1 TL Dijonsenf
1 TL Ingwersirup
2 EL Weißweinessig
6 EL Sonnenblumenöl
6 EL kaltgepresstes Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.