

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 29. August 2024 ▪
Finalgericht von Cornelia Poletto



Mangalica-Schwein „Szegediner Art“ mit Paprikajus, Süßkartoffelpüree, Spitzkohlgemüse und Süßkartoffelchips

Zutaten für zwei Personen

Für die Sauce:

1 rote Paprika
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
50 g Butter
2 cl trockener Weißwein
2 cl franz. Wermut
200 ml Schweinefond, alternativ Bratenfond
1 EL Tomatenmark
2 Zweige Thymian
Geräuchertes Paprikapulver, zum Würzen
Feines Meersalz, zum Würzen
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. 1 EL Butter in einem flachen Topf aufschäumen lassen und die Schalotten- und Knoblauchwürfel darin glasig anschwitzen. Thymian dazugeben und mit Weißwein und Wermut ablöschen. Etwas einkochen lassen und mit dem Schweinefond auffüllen. Das Ganze ca. 15 Minuten köcheln lassen. Paprika von Kernen und Trennhäuten befreien und mit Hilfe eines Entsafters die Paprika entsaften. Paprikasaft zum eingekochten Fond geben und aufkochen lassen. Mit der übrigen Butter aufmixen und mit Salz und Paprikapulver abschmecken.

Für das Püree:

250 g Süßkartoffeln
1 Peperoncini
200 ml Kokosmilch
Feines Meersalz, zum Würzen

Süßkartoffeln schälen, in grobe Würfel schneiden und mit der Kokosmilch, der Peperoncini und etwas Salz bei geschlossenem Deckel weichkochen. Kokosmilch abgießen und Süßkartoffeln im Mixer sehr fein pürieren. Mit Salz abschmecken.

Für das Fleisch:

2 Scheiben Mangalica Schweinerücken, à ca. 200 g
1 EL Grillgewürz
1 EL Olivenöl

Fleisch kalt abbrausen und mit Küchenpapier trockentupfen. Das Grillgewürz mit dem Olivenöl vermischen und das Fleisch damit einreiben. Kurz ruhen lassen. Eine gusseiserne Pfanne erhitzen. Die marinierten Steaks darin auf jeder Seite 2 Minuten scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und in einer ofenfesten Form bei 90 Grad etwa 10 Minuten im Ofen ziehen lassen.

Für den Spitzkohl:

1 kleiner Spitzkohl
150 g eingelegte Pimentos aus dem Glas, abgetropft (gegrillte Paprika in Lake aus dem Glas)
1 EL flüssiger Honig
1 EL Apfel-Balsamessig
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spitzkohl längs halbieren, den Strunk entfernen und die Blätter in feine Streifen schneiden. Eine Pfanne erhitzen, das Olivenöl zugeben und den Spitzkohl darin anbraten. Honig zugeben und leicht karamellisieren lassen. Mit dem Balsamessig ablöschen und bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten garen. In der Zwischenzeit die Pimentos in feine Würfel schneiden. Abschließend den Spitzkohl mit Salz, Pfeffer und den Pimentoswürfeln abschmecken.

Für die Chips: Erdnussöl in einem Topf auf 170 Grad erhitzen. Mit einem Fleischthermometer die Temperatur überprüfen. Süßkartoffel schälen und in sehr feine Scheiben hobeln. Anschließend im heißen Erdnussöl knusprig frittieren.

Das Süßkartoffelpüree und den Spitzkohl auf zwei vorgewärmten Tellern anrichten. Die Steaks in Tranchen aufschneiden, mit Salt Flakes würzen und an den Spitzkohl setzen. Mit der Paprikajus und den Süßkartoffelchips fertigstellen.

Zusatzzutaten von Christina: *Christina reichte zu dem Gericht eine Nocke aus Crème fraîche. Das Zitronenabrieb, Crème fraîche, edelsüßes Paprikapulver verwendete sie zum Verfeinern der Sauce. Das Gericht garnierte Christina mit Zitronenabrieb.*

Zusatzzutaten von Oskar: *Oskar reichte zu dem Gericht eine Nocke aus Crème fraîche, die er mit Petersilie verfeinerte. Die Stärke nutzte er zum Abbinden der Sauce.*

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 29. August 2024 ▪
Zusatzgericht von Cornelia Poletto



Handgeklopftes Carpaccio mit Scamorza und Pistazien

Zutaten für zwei Personen

Für das Carpaccio:

100 g Rinderfilet
½ Zitrone, Abrieb & Saft
1 TL alter Balsamico
Olivenöl, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Das Rinderfilet in feine Scheiben schneiden und diese zwischen einem Vakuumbbeutel oder Frischhaltefolie ganz dünn plattieren. Aus Olivenöl, Zitronensaft und -abrieb sowie dem Balsamico eine Vinaigrette herstellen. Die Vinaigrette mit Salz abschmecken. Kurz vor dem Servieren die Fleischscheiben mit Hilfe eines Küchenpinseln leicht damit abglänzen.



Carpaccio für mehrere Gäste kann man schon einige Stunden vorher vorbereiten. Dafür das pure Fleisch, ohne Marinade, auf einem Teller platzieren und mit Frischhaltefolie abdecken. Bis zur weiteren Verarbeitung im Kühlschrank lagern.

Für die Garnitur:

80 g Scamorza-Käse
50 g Wildkräutersalat
50 g ausgelöste, geröstete Pistazien

Käse würfeln. Salat waschen und trockenschleudern. Carpaccio mit Käsewürfeln, Wildkräutersalat, Pistazien und restlicher Vinaigrette garnieren



Nach Geschmack können gesalzene oder naturbelassene geröstete Pistazien verwendet werden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.