

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 23. September 2024** ▪  
**Leibgerichte mit Nelson Müller**



**Maik Sandvoß**

**Rumpsteak mit Zwiebelsauce, Pfifferling-Walnuss-Ragout, Rosmarinkartoffeln und Röstzwiebeln**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Rumpsteak:**

2 Rumpsteak à 200 g  
 1 Knoblauchzehe  
 1 Zweig Rosmarin  
 50 g Butter  
 2 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Steaks salzen und pfeffern. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Steaks zunächst auf einer Seite für 3 Minuten braten. Anschließend wenden und Butter, angeprügelte Knoblauchzehe und Rosmarin hinzugeben. Steaks im vorgeheizten Backofen 12 Minuten fertigbrennen und vor dem Servieren 5 Minuten ruhen lassen.

**Für die Kartoffeln:**

6 Drillinge  
 50 g Butter  
 2 Zweige Rosmarin  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln in Salzwasser bissfest kochen. Nadeln vom Rosmarinweig abstreifen und anschließend fein schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen, Kartoffeln und Rosmarin hinzugeben und schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen und Kartoffeln goldbraun braten.

**Für den Pfifferling-Walnuss-Rahm:**

100 g Pfifferlinge  
 1 kleine Zwiebel  
 1 kleine Knoblauchzehe  
 2 EL Schmand  
 100 ml Gemüsefond  
 8 Walnuskerne  
 3 Zweige glatte Petersilie  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Kreuzkümmel, zum Würzen  
 2 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pfifferlinge gründlich putzen und die Stielenden entfernen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein schneiden. Walnuskerne halbieren. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Zwiebel, Knoblauch, Pfifferlinge und Walnüsse hinzugeben und für 10 Minuten anbraten. Petersilie grob hacken.

Pfifferlinge mit Fond ablöschen und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Schmand hinzufügen und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Kreuzkümmel abschmecken. Petersilie kurz vor dem Servieren unterrühren. .

**Für die Röstzwiebeln:**

1 kleine Zwiebel  
 25 g Mehl  
 250 ml neutrales Pflanzenöl

Pflanzenöl in einem Topf auf 170 Grad erhitzen. Temperatur mit einem Fleischthermometer überprüfen.

Zwiebeln abziehen und in Spiralen schneiden. Zunächst in Mehl wälzen und im heißen Öl knusprig frittieren.

<b>Für die Zwiebelsauce:</b>	Gemüsezwiebel abziehen, vierteln und anschließend in etwas dickere Streifen schneiden.
1 Gemüsezwiebel	
2 EL Butter	In einem Topf die Butter schmelzen, Zwiebel hinzufügen und glasig anschwitzen. Mehl und Tomatenmark hinzufügen und kurz mit braten lassen. Mit Rotwein ablöschen, kurz aufkochen lassen und mit Rinderfond ablöschen.
1 EL Tomatenmark	
50 ml trockener Rotwein	
150 ml Rinderfond	
1 Lorbeerblatt	In einem Gewürzbeutel Lorbeerblatt, Piment und Wacholderbeeren der Sauce hinzufügen und köcheln lassen bis die Sauce dicklich ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3 Pimentkörner	
5 Wacholderbeeren	
1 EL Mehl	
Salz, aus der Mühle	
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle	

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.