

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 03. Februar 2025** ▪
Leibgericht mit Alexander Kumptner



Ralf Baltruszat

Sous-vide gegartes Onglet mit Balsamico-Rotweinreduktion, Petersilienwurzelstampf und gerösteten Zwiebelringen

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Onglets (Nierenzapfen) à 200 g
 Butter, zum Braten
 2 Zweige Rosmarin
 Fleur de Sel, zum Würzen
 Salz, aus der Mühle

Die Onglets putzen und von allen Seiten salzen.

Fleisch mit Rosmarin in einen Vakuumbbeutel geben und vakuumieren. Beutel in den 65 Grad warmen Sous-Vide-Garer legen und 25 Minuten ziehen lassen. Dann das Fleisch aus dem Vakuumbbeutel nehmen und in einer heißen Pfanne mit Butter nachbraten. Vor dem Servieren mit Fleur de Sel würzen.

Für die Reduktion:

1 Schalotte
 Kalte Butter, zum Montieren
 Butterschmalz, zum Braten
 80 ml Rotwein
 50 ml Portwein
 75 ml Rinderfond
 40 ml Feigen-Balsamico
 1 Zweig Rosmarin
 2 Zweige Thymian
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Kubeben-Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und in kleine Würfel. Schalottenwürfel mit Thymian und Rosmarin in Butterschmalz andünsten. Mit Rotwein und Portwein ablöschen, dann Rinderfond und Feigen-Balsamico zugeben. Sauce solange wie möglich reduzieren lassen. Dann die Reduktion durch ein feines Sieb abgießen und mit kalter Butter montieren. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Stampf:

200 g Petersilienwurzel
 Milch, zum Abschmecken
 1 Bund glatte Petersilie
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Kubeben-Pfeffer, aus der Mühle

Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Petersilienwurzel schälen und in kleine Stücke schneiden. Stücke in den Topf geben und für 25 Minuten kochen. Petersilienwurzeln abgießen und im Topf zerstampfen. Mit Milch und Salz, Pfeffer, Muskatnuss abschmecken. Petersilie hacken und unter den Stampf heben und als Garnitur verwenden.

Für die Zwiebeln:

1 gelbe Zwiebel
 Butterschmalz, zum Braten
 Mehl, zum Mehlieren

Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Ringe in Mehl wälzen. Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und die Zwiebelringe darin goldgelb frittieren. Zwiebelringe auf Küchenpapier entfetten.

Für die Garnitur:

Fleur de sel, zum Würzen
 Kubeben-Pfeffer, zum Würzen

Gericht vor dem Servieren mit Fleur de sel und Kubebenpfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.