

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 18. Juni 2021** ▪
Finalgericht von Björn Freitag



Filetgeschnetzeltes „Stroganoff de luxe“ mit Kohlrabi-Kartoffel-Rösti

Zutaten für zwei Personen

Für das Filetgeschnetzelte:

- 300 g Rinderfilet
- 10 runde kleine Perlzwiebeln
- 1 EL Crème fraîche
- 1 EL Butterschmalz
- 2 cl Brandy
- 300 ml Rotwein
- 300 ml Bratenfond
- 1 EL französischer, violetter Senf
- 1 EL grobkörniger Senf
- 2 Zweige Blattpetersilie
- 1 TL fermentierter schwarzer Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 60 Grad Umluft vorheizen.

Fleisch in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Perlzwiebeln abziehen und halbieren. Butterschmalz in einer Pfanne auslassen und das Fleisch darin ganz kurz scharf anbraten, dann aus der Pfanne nehmen und ruhen lassen. In der gleichen Pfanne die Perlzwiebeln und den fermentierten Pfeffer anbraten. Eine Prise Zucker dazugeben und mit Brandy, Rotwein und Bratenfond ablöschen. Beide Senfsorten dazugeben und alles bei kleiner Hitze etwas einkochen lassen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Sobald die Sauce die gewünschte Konsistenz hat, Crème fraîche und Petersilie einrühren. Anschließend das Fleisch kurz dazugeben, damit es wieder warm wird. Es sollte aber beim Anrichten noch rosa im Kern sein, also ganz vorsichtig arbeiten. Geschnetzeltes gegebenenfalls mit Salz abschmecken.

Für die Rote Bete:

- 1 Knolle Rote Bete
- 4 cl Balsamico bianco
- 1 EL Zucker
- Salz, aus der Mühle

Rote Bete schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Dann in Wasser mit Salz, Balsamico und Zucker ca. 10 Minuten kochen. Anschließend kalt abschrecken und kurz vor dem Anrichten im Ofen warm stellen.

Für die Gurke:

- 1/3 Schlangengurke
- 1 EL Kürbiskernöl
- 2 cl Balsamico bianco
- Salz, aus der Mühle

Gurke ungeschält entkernen und in ca. 3 x 1cm lange Stifte schneiden. Mit Kürbiskernöl, Balsamico und Salz in einem Vakuumierbeutel einschweißen und 15 Minuten ziehen lassen. Kurz vor dem Anrichten im Ofen warm stellen.

Für die Rösti:

- 3 festkochende Kartoffeln
- ½ Kohlrabi
- 2 EL Quark, 20% Fett
- 1 EL Butterschmalz
- 2 EL Stärke
- Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln und Kohlrabi schälen und reiben. Mit Quark und Stärke vermengen und mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Masse ggf. auf ein Tuch geben und die überschüssige Flüssigkeit ausdrücken. Butterschmalz in einer Pfanne auslassen. Dann die Rösti im heißen Butterschmalz knusprig braten und wenden. Den Durchmesser der Rösti kann jeder selbst entscheiden.

Für die Garnitur: Kresse vom Beet schneiden und als Garnitur verwenden.
1 Beet Kresse

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Daria: *Daria ließ Senfsaat eine Minute in heißem Wasser aufkochen und
Senfsaat benutze es wie den Roten Pfeffer als Dekoration.
Rote Beeren Pfeffer*

Zusatzzutaten von Despina: *Den Dill gibt Despina zu den Gurken, Orangenabrieb zur Roten Bete.
Dill
Orange*

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 18. Juni 2021** ▪
Zusatzgericht von Björn Freitag



**Maishähnchenbrust mit Kaffee-Vanilleschaum,
Blumenkohlpüree und Rote Bete**

Zutaten für zwei Personen

Für die Maishähnchenbrust:
 2 Maishähnchenbrüste mit Haut
 1 EL Butterschmalz
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Hähnchenbrüste im heißen Butterschmalz von beiden Seiten in der Pfanne anbraten und im Ofen bei 160°C Umluft ca. 10min weiter garen. Danach mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Schaum:
 50 g ganze Kaffeebohnen
 200 ml Milch
 2 Schalotten
 1 Vanilleschote
 300 ml Geflügelfond
 100 ml Sahne
 1 TL Butterschmalz
 1 EL weißer Balsamicoessig
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kaffeebohnen über Nacht im Kühlschrank in der Milch einweichen.

Vanille der Länger nach aufschneiden und Mark herauskratzen. Schalotten schälen, klein schneiden und im Butterschmalz in einer Pfanne anbraten und mit Geflügelfond und Balsamico ablöschen. Die Milch von den Kaffeebohnen passieren und mit in die Sauce geben. Dann für 10min köcheln lassen und zum Schluss Sahne und Vanillemark dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Stabmixer aufschäumen.

Für das Püree:
 ¼ Blumenkohl
 100 ml Sahne
 ½ Zitrone
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle

Zitrone auspressen. Blumenkohl in einem Topf mit Salz-Zitronenwasser gar kochen und anschließend mit einem Kartoffelstampfer pürieren. Sahne, Salz und Muskat dazugeben und warm stellen

Für die Rote Bete:
 1 Rote Bete Knolle
 3 EL weißer Balsamicoessig
 2 EL Zucker
 1 Prise Salz

Bete mit Handschuhen schälen und in feine Scheiben hobeln oder mit dem Messer schneiden. Balsamico, Zucker, Salz und 300 ml Wasser in einer Pfanne erhitzen und die Bete darin etwa 8 Min garen.

Gericht auf Teller anrichten und Servieren.