

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 19. Juli 2019** ▪  
ChampionsWeek ▪ **Finalgericht von Nelson Müller**



**Entrecôte mit grüner Kruste, Guacamole und BBQ-Bohnen**

Zutaten für zwei Personen

**Für die grüne Kruste:**

60 g Butter  
½ Bund glatte Petersilie  
½ Bund Schnittlauch  
½ Bund Koriander  
½ Bund Minze  
40 g Pankomehl  
20 g Parmesan  
1 Ei (Eigelb)  
1 EL Butter  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 230 Grad Grillfunktion vorheizen.

Parmesan reiben. Ei trennen. Butter in einer Pfanne schmelzen lassen Petersilie, Schnittlauch, Koriander und Minze abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Kräuter, Parmesan, Eigelb und das Pankomehl unterheben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für das Fleisch:**

800 g Entrecôte vom Irish Hereford Rind  
Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Entrecôte portionieren und auf der Grillplatte von beiden Seiten ca. 4 Minuten garen. Mit Meersalz und Pfeffer würzen. Die Kräuter-Buttermasse auf das Fleisch streichen und im Ofen kurz überbacken.

**Für die Guacamole:**

2 reife Avocados  
2 Chilischoten  
1 Limette (Saft)  
Salz, aus der Mühle

Avocados schälen und entkernen, das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden. Die Hälfte davon im Mixer zerkleinern und mit den restlichen Würfeln mischen. Chilischoten halbieren, entkernen und in feine Würfel schneiden. Limette halbieren, Saft auspressen und auffangen. Mit der Avocadomasse mischen und mit Salz und Limettensaft abschmecken.

**Für den Salat:**

200 g grüne breite Bohnen  
2 Tomaten  
50 g rote Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
100 g rote vorgekochte Bohnen  
100 g weiße vorgekochte Bohnen  
100 g Mais aus der Dose  
2 EL Tomaten-Essig  
6 EL Olivenöl  
Bohnenkraut  
Räuchersalz  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
Eiswasser

Zwiebel und Knoblauch abziehen. Tomaten waschen und vierteln.

Zwiebeln in feine Streifen schneiden. Bohnen putzen, in Rauten schneiden und separat in Salzwasser blanchieren. In Eiswasser abschrecken. Bohnen mit Tomaten, Zwiebeln und dem Mais mischen. Knoblauch kleinhacken. Ein Dressing aus Tomatenessig, Olivenöl, Knoblauch, Bohnenkraut, Räuchersalz und Pfeffer anrühren und über den Salat geben.

Das Entrecôte in grüner Kruste mit Guacamole und BBQ-Bohnensalat anrichten und servieren.

**Zusatzzutaten von Maïke:** *Die Pinienkerne hat sie in einer Pfanne geröstet und über den Salat gegeben.  
Pinienkerne Etwas Schmand rührte sie in die Guacamole. Das Baguette schnitt sie in Würfel  
Baguette und hat diese in einer Pfanne ausgebraten und über den Salat gestreut. Aus  
Schmand etwas Parmesan (von der Kruste) rieb sie kleine Kreise auf ein Backpapier und  
backte kleine Chips im Ofen daraus.*

**Zusatzzutaten von Stefanie:** -  
keine