

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 24. Februar 2020** ▪
ChampionsWeek ▪ "Hausmannskost" mit Alexander Kumptner



Gerda Frauenlob

**Esterházy-Rostbraten mit Wurzelgemüse und
Serviettenknödel**

Zutaten für zwei Personen

Für den Rostbraten und Gemüse:

- 2 Scheiben Roastbeef à 180-200 g
- 1 orange Karotte
- 1 gelbe Karotte
- ¼ Sellerieknolle
- 1 Petersilienwurzel
- 1 Stange Porree
- 1 Schalotte
- 30 g Frühstücksspeck
- 1 TL kleine Kapern
- 2 mittelgroße Kapernäpfel
- 1 EL Estragonsenf
- 70 ml Sahne
- 70 g saure Sahne
- 50 ml Weißwein
- 40 ml weißer Portwein
- 150 ml Rinderfond
- 1 EL Gewürzgurkensaft
- ½ Zitrone
- 20 g glattes Mehl
- 4 g Butter
- Piment d'Espelette
- 1 Lorbeerblatt
- Butterschmalz, zum Braten & Frittieren
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 80 Grad Heißluft vorheizen.

Schalotte abziehen und feinhacken. Karotten und Sellerie schälen. Roastbeef, Porree, Frühstücksspeck, Karotten, Sellerie und Petersilienwurzel in feine Streifen schneiden. Die Hälfte der kleinen Kapern fein hacken. Schalotte und in Streifen geschnittenes Wurzelwerk in etwas aufgeschäumter Butter kurz andünsten und herausheben, mit Weißwein ablöschen und mit dem Rinderfond aufgießen. Zitrone waschen und Schale abreiben. Weißen Portwein, Kapern, Piment d'Espelette, Zitronenschale und Lorbeerblatt zugeben und etwas einkochen.

Rostbeef in einer Pfanne kurz beidseitig anbraten und im Ofen ruhen lassen. Bratensaft mit dem Saucenansatz ablöschen, Sahne, saure Sahne, Senf und Mehl glattrühren und in die Sauce einmengen. Aufkochen und sämig einreduzieren lassen.

Restliche kleine Kapern in tiefem Fett frittieren und auf die Seite legen. Wurzelstreifen in die Sauce einmengen, durchrühren und mit Gewürzgurkensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Knödel:

- 200 g Knödelbrot
- 2 Eier
- 200 ml Milch
- 50 g Porree
- 20 g Butter
- 4 Zweige glatte Petersilie
- 1 Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Milch erhitzen, den Porree klein schneiden und in der Butter anschwitzen, Knödelbrot mit der Milch übergießen. Petersilie abrausen, trockenwedeln und feinhacken. Angeschwitzten Porree, Eier (ev. Eiweiß zu Schnee schlagen), Petersilie, Salz, Pfeffer und Muskatnuss dazugeben und gut durchmischen. Aus dem Knödelteig eine Rolle formen in einer Stoffserviette einrollen und in siedendem Salzwasser 20 Minuten ziehen lassen. Auspacken, in Scheiben schneiden und in etwas Butter kurz braten.

Für die Garnitur: Frühstücksspeck in einer Pfanne kross braten.
1 Scheibe Frühstücksspeck

Das Gericht geschichtet auf Tellern anrichten und servieren.