

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 14. April 2020** ▪
Leibgericht mit Alexander Kumptner



Julian Reiss

Côte de bœuf mit Chimichurri-Mayonnaise, lila Coleslaw und Sellerie-Stampf

Zutaten für zwei Personen

Für das Côte de bœuf:

600 g Côte de bœuf
 2 EL Butterschmalz
 Schwarzes Himalaya-Salz
 Rotes Himalaya-Salz
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Das Côte de bœuf waschen, trocken tupfen und bei Raumtemperatur salzen und pfeffern. Bei großer Hitze in einer Pfanne mit Butterschmalz anbraten bis es deutliche Röstaromen angenommen hat. Danach im Ofen bis auf 56 Grad Kerntemperatur garziehen lassen. Vor dem Servieren aus dem Ofen nehmen und 7 Minuten ruhen lassen. Aufschneiden und rundherum mit etwas schwarzem und rotem Himalaya-Salz bestreuen.

Für den Sellerie-Stampf:

½ Sellerieknolle
 ½ L Hühnerfond
 100 g Butter
 1 Prise Senfmehl
 1 Prise Cayennepfeffer
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eine halbe Sellerieknolle schälen und in ca. 1,5 cm große Würfel schneiden. Hühnerfond im Topf erhitzen und den Sellerie darin etwa 15 Minuten garkochen. Danach den Fond abgießen. Butter in Würfel schneiden und zum gekochten Sellerie in den Topf geben. Mit dem Stabmixer grob pürieren und mit Salz, Pfeffer und jeweils einer Prise Senfmehl und Cayennepfeffer abschmecken.

Für die Chimichurri-Mayonnaise:

200 ml kaltgepresstes Rapsöl
 1 schwarze Knoblauchzehe
 1 Ei
 1 Zitrone
 ½ Bund glatte Petersilie
 1 TL Apfelessig
 1,5 TL Dijon-Senf
 1 TL getrockneter Oregano
 1 TL Thymian
 1 TL Chiliflocken
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Mayonnaise das Ei trennen und das Eigelb mit Senf und Essig in ein hohes Gefäß geben. Mit einem Stabmixer verrühren. Das Rapsöl währenddessen langsam zugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Zitrone auspressen und die Mayonnaise mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. 2 EL der Mayonnaise für den Coleslaw beiseitelegen.

Für die Chimichurri-Mayonnaise nun die Petersilie abrausen und den Knoblauch abziehen. Petersilienblätter, Knoblauchzehe, Oregano, Thymian, Chiliflocken und Olivenöl in die hergestellte Mayonnaise rühren und mit dem Stabmixer durchmischen. Erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den lila Coleslaw:

½ Rotkohl
 1 rote Zwiebel
 1 Urkarotte
 1 Zitrone
 2 EL Weißweinessig
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

¼ der Zwiebel und Urkarotte schälen und mit dem halben Rotkohl in dünne Streifen schneiden. Zusammen in eine Schüssel geben, salzen und mit den Händen etwas durchkneten. Essig untermischen und ziehen lassen. Zitrone auspressen. 2 EL der hergestellten Mayonnaise untermischen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.