

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 19. Mai 2021 ▪
Tagesmotto „Kräuterküche“ mit Alexander Kumptner



Lilian van Daalen

Pfeffersteak mit Chimichurri und Pommes frites

Zutaten für zwei Personen

Für das Steak:

2 Rinderhüftsteaks, à ca. 200 g
 50 g Butter
 1 EL brauner Zucker
 Butterschmalz, zum Anbraten
 1 EL grobes Salz
 100 g bunter Pfeffer

Den Ofen auf 180 Grad Warmhalten-Funktion vorheizen.

Rinderhüftsteaks waschen und trockentupfen. Butter schmelzen. Pfeffer zusammen mit Salz und Zucker im Mörser grob zerstoßen und in einer flachen Schale verteilen. Steaks mit Butter einpinseln und in der Pfeffer-Mischung wenden. Steaks in Butterschmalz jeweils für ca. 4 Minuten scharf anbraten, danach zum Ruhen in den Backofen legen.

Für die Pommes frites:

4 große Kartoffeln
 Öl, zum Frittieren
 Salz, aus der Mühle

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Kartoffeln schälen, in Pommes-Form schneiden und in eine Schüssel mit dem gekochten Wasser werfen. Sehr gut trockentupfen, dann in der Fritteuse fast fertig garen. Kurz herausnehmen und zum Schluss nochmal kurz fertig frittieren.

Für die Chimichurri:

2 Knoblauchzehen
 1 kleine, rote Zwiebel
 1 Limette
 Hochwertiges Olivenöl
 1 Bund glatte Petersilie
 1 Lorbeerblatt
 1 TL getrockneter Oregano
 1 TL getrockneter Thymian
 ½ TL getrocknete Chiliflocken
 1 TL grobes Meersalz
 ½ TL schwarzer Pfeffer (ganze Körner)

Knoblauch und Zwiebel abziehen und fein hacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und auch fein hacken. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Lorbeerblatt abzupfen.

Knoblauch, Zwiebel, Petersilie, Lorbeerblatt, Oregano, Thymian, Chiliflocken, Salz und Pfeffer in einen Mörser geben und mit Limettensaft und Olivenöl vermischen, sodass sich eine dickflüssige Emulsion ergibt. Zutaten mit dem Mörser zerstoßen und zu einer Paste verarbeiten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.