

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 11. Mai 2026**
Leibgericht mit Zora Klipp



Konstantin Hofer

Entrecôte mit Portweinjus, Kartoffel-Sellerie-Püree und grünem Spargel

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

350 g Entrecôte, 2-3-cm dick
 Butter, zum Braten
 Pflanzenöl, zum Braten
 1 Zweig Rosmarin
 1 Zweig Thymian
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fleisch mit Salz und Zucker würzen und in Pflanzenöl von beiden Seiten scharf anbraten. Butter und Kräuter hinzugeben und das Fleisch darin arrosieren. Fleisch aus der Pfanne nehmen und im Ofen bis auf eine Kerntemperatur von 54 Grad garziehen lassen. Vor dem Servieren pfeffern.

Für die Portweinjus:

2 Schalotten
 80 g kalte Butter, zum Montieren
 300 ml Portwein
 200 ml Madeira
 300 ml Kalbsfond
 2 EL dunkler Balsamicoessig
 Pflanzenöl, zum Braten
 1 Zweig Thymian
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen und grob schneiden. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten hinzugeben und mit einer Prise Zucker karamellisieren. Mit Portwein und Madeira ablöschen und das Ganze einkochen lassen. Mit Kalbsfond auffüllen und um die Hälfte reduzieren lassen. Anschließend durch ein Sieb passieren. Mit Thymian und Balsamico verfeinern und nochmals aufkochen lassen. Vor dem Servieren mit kalter Butter montieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Kartoffel-Sellerie-Püree:

250 g mehligkochende Kartoffeln
 250 g Knollensellerie
 30 g Butter
 50 ml Milch
 1 Bund Schnittlauch
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln und Sellerie schälen, klein würfeln und in Salzwasser für 15 Minuten weichkochen. Abgießen und etwas Kochwasser auffangen. Milch erwärmen. Kartoffeln und Sellerie durch eine Kartoffelpresse drücken und mit der warmen Milch und Butter vermengen bis ein cremiges Püree entsteht. Falls das Püree zu fest ist, etwas Kochwasser hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und mit fein geschnittenem Schnittlauch garnieren.

Für das Gemüse: Spargel waschen und holzige Enden abschneiden. Mit Zucker und Salz würzen. Olivenöl und Butter in einer Pfanne erhitzen und den Spargel 8-10 Minuten bei mittlerer Hitze braten, bis er leicht gebräunt ist. Knoblauch abziehen, fein schneiden und dazugeben. Alles mit Zitronensaft abschmecken. Vor dem Servieren Parmesan reiben und Spargel damit bestreuen.

1 Bund grüner Spargel
1 Knoblauchzehe
½ Zitrone, Saft
30 g Parmesan
2 EL Butter
Olivenöl, zum Braten
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.