

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 24. November 2025 ▪  
**Jahresfinale • "11 Zutaten" mit Cornelia Poletto**

**Verenas 11 Zutaten:**

- 1. Rinderfilet**
- 2. Kartoffeln**
- 3. Avocado**
- 4. Essiggurken**
- 5. Kapern**
- 6. Schalotten**
- 7. Zitrone**
- 8. Ei**
- 9. Senf**
- 10. Tomatenketchup**
- 11. Harissapaste**

**„Geschenkte“ Zutaten: Pflanzenöl, Leitungswasser, Salz und schwarzer Pfeffer**



Verena Lehmann

**Beef tartare mit Avocado, konfiertem Eigelb, Kartoffelstroh, Harissa-Mayonnaise und Avocadocreme**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Beef tartare:**

- 200 g Rinderfilet
- 1 Avocado
- 2 Essiggurken
- 2 Schalotten
- 1 EL Kapern
- 1 Ei
- 1 TL Senf
- 1 TL Tomatenketchup
- ½ TL Harissapaste
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 65 Grad Umluft vorheizen.

Rinderfilet in kleine Würfel schneiden, dann sehr klein hacken. Schalotten abziehen. Schalotten, Essiggurken und Kapern sehr fein schneiden und in eine Schüssel geben. Ei trennen und Eigelb, Senf, Ketchup, Salz und Pfeffer hinzugeben und alles miteinander verrühren. Anschließend mit Harissapaste abschmecken. Es soll nicht ganz so scharf werden. Tatar in einen Servierring füllen.

Avocado halbieren und den Kern entfernen. Dann das Fruchtfleisch vorsichtig mit einem Esslöffel herausnehmen. Eine Hälfte in sehr feine Scheiben schneiden und diese ordentlich überlappend auf einer Klarsichtfolie auslegen. Danach mit der gleichen Ringgröße wie das vom Tatar ausstechen. Überschuss entfernen und für die Avocadocreme zur Seite legen.

**Für das Eigelb:**

- 2 Eier
- Neutrales Öl, zum Konfieren
- Salz, aus der Mühle

Eier trennen und Eigelbe auffangen. Eigelbe in zwei kleine Schälchen mit Öl geben und im 65 Grad warmem Ofen konfieren. Dann aus dem Öl nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Salzen.

**Für das Kartoffelstroh:**

3 große vorw. festkochende Kartoffeln  
Neutrales Öl, zum Frittieren  
Salz, aus der Mühle

Das Öl in der Fritteuse 170 Grad erhitzen.

Kartoffeln schälen und durch einen Spiralschneider drehen.

Kartoffelspiralen im heißen Öl goldbraun frittieren. Herausnehmen, abtropfen lassen und mit Salz würzen.

**Für die Harissa-Mayonnaise:**

1 Zitrone, Saft  
1 Ei  
1 TL Senf  
1 TL Harissapaste  
Ca. 200 ml neutrales Öl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Ei in einen hohen Behälter geben. Zitrone auspressen und den Saft dazu geben. Senf, etwas Salz und Pfeffer ebenfalls dazu geben. Mit dem Pürierstab vermengen. Wenn alles gut verrührt ist, nach und nach das Öl langsam hinzugeben und dabei gleichzeitig mixen. Dies fortsetzen, bis die gewünschte Konsistenz der Mayonnaise erreicht ist.  
Mit Harissapaste abschmecken.

**Für die Avocadocreme:**

Avocadoreste, von oben  
½ Zitrone, Saft  
2 EL neutrales Öl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Rest der Avocado in eine Schüssel geben. Mit dem Saft einer halben Zitrone pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Geschmeidigkeit etwas Öl mit einarbeiten.

**Für die Garnitur:**

1 Zitrone, Abrieb

Gericht mit Zitronenabrieb garnieren.

Das Kartoffelstroh möglichst rund und fein auf Tellern platzieren.  
Anschließend das Tatar im Ring darauflegen und vorsichtig die Avocado-Hälften darauf platzieren. Anschließend alles mit der Mayonnaise und der Avocadocreme garniert servieren.