

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 09. Juli 2026 ▪
Zusatzgericht von Mario Kotaska



Bifteki mit Metaxa-Champignon-Sauce

Zutaten für zwei Personen

Für die Bifteki:

400 g gemischtes Hackfleisch
 1 kleine Zwiebel
 1 Knoblauchzehen
 1 Zitrone, Saft
 2 Eier
 120 g Feta
 Olivenöl, zum Anbraten
 Ouzo, zum Abschmecken
 2 EL Paniermehl
 1 TL Oregano
 1 TL Thymian
 1 EL gemahlener Kreuzkümmel
 2 TL edelsüßes Paprikapulver
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180-200 Grad Umluft vorheizen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Hackfleisch mit Zwiebel, Knoblauch, Zitronensaft, Eiern, Ouzo, Paniermehl, Oregano, Thymian, Kreuzkümmel, Paprikapulver, Salz und Pfeffer vermengen.

Feta in Stücke schneiden. Aus der Hackfleischmasse Bifteki formen, dabei den Feta mittig einarbeiten und gut verschließen.

Olivenöl in einer Grillpfanne erhitzen. Bifteki in der Pfanne rundherum kräftig anbraten. Anschließend bei niedriger Hitze fertig garen oder im Ofen etwa 10 Minuten nachziehen lassen.

Für die Sauce:

125 g Champignons
 ½ rote Paprikaschote
 1 kleine Zwiebel
 250 g Crème fraîche
 150 ml Metaxa
 50 ml Gemüsefond
 2 EL Tomatenmark
 Olivenöl, zum Anbraten
 3 Zweige glatte Petersilie
 1 TL edelsüßes Paprikapulver
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Paprika von Scheidewänden und Kernen befreien und klein schneiden. Zwiebel abziehen und hacken. Zwiebel, Paprika und Champignons in Öl kräftig anbraten. Tomatenmark hinzufügen und kurz mitrösten. Mit Metaxa ablöschen und kurz reduzieren lassen. Gemüsefond und Crème fraîche einrühren. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Petersilie hacken und ebenfalls mit in die Sauce geben. Die Sauce bei mittlerer Hitze 8-10 Minuten cremig einkochen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.