

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 03. August 2026 ▪**
Leibgericht mit Alexander Kumptner



Zara Yegin

Entrecôte mit Pfeffersauce und Streichholzkartoffeln

Zutaten für zwei Personen

Für das Steak:

200 g Entrecôte
 30 g Butter
 1 Zweig Thymian
 1 Zweig Rosmarin
 Weiße Pfeffer, aus der Mühle
 Schwarze Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fleisch pfeffern und in einer heißen Pfanne in zerlassener Butter und Thymian und Rosmarin rundherum scharf anbraten. Im vorgeheizten Ofen bis zur gewünschten Garstufe ziehen lassen, ca. 5-10 Minuten.

Für die Pfeffersauce:

75 g grüner eingelegter Pfeffer, aus der Dose
 2 Schalotten
 3 Knoblauchzehen
 30 g Butter
 125 ml Sahne
 185 ml Rinderfond
 85 ml Brandy
 2 Zweige Thymian
 Speisestärke, zum Binden
 Salz, aus der Mühle

Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Butter in einem Topf schmelzen und die Schalotten und Knoblauch mit den grünen Pfefferkörnern anschwitzen. Nach etwa 5 Minuten Thymian hinzugeben und mit dem Alkohol und Rinderfond ablöschen. Danach die Sahne hinzugeben. Mit Salz würzen. Sauce gegebenenfalls mit in Wasser angerührter Speisestärke binden.

Für die Streichholzkartoffeln:

2 große vorwiegend festkochende Kartoffeln
 Frittieröl, zum Frittieren
 Salz, aus der Mühle
 Eiswürfel

Öl in einer Fritteuse auf 170 Grad erhitzen.

Kartoffeln mit einer feinen Reibe dünn hobeln, dann in feine Streifen schneiden. Die feinen Streifen in ein Eiswürfel-Bad legen und danach in heißem Öl knusprig frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen. Vor dem Servieren salzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.