

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 30. März 2026** ▪
Leibgericht mit Mario Kotaska



Alex Öhler

Fledermaussteak vom Rind mit Rotweinsauce, Pommes dauphine und gedünsteten Karotten

Zutaten für zwei Personen

Für das Steak:

2 Fledermaussteaks vom Rind à 200 g
 1 Knoblauchzehe
 40 g Butter
 1 TL Sonnenblumenöl
 1 Zweig Rosmarin
 1 Zweig Thymian
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Knoblauch abziehen. Fledermaussteaks in einer Pfanne mit Öl, Butter, Kräutern und Knoblauch scharf anbraten. Anschließend im Backofen gar ziehen lassen, bis das Fleisch medium gegart ist.

Für die Sauce:

1 Knoblauchzehe
 40 g Butter
 100 ml Rinderfond
 10 ml Rotwein
 10 g Tomatenmark
 1 Zweig Rosmarin
 1 Zweig Thymian
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Pfanne mit den Röstaromen des Steaks mit Rotwein ablöschen. Mit Rinderfond aufgießen und Tomatenmark hinzugeben. Kräuter und Knoblauch dazugeben. Sauce einreduzieren lassen, dann durch ein Sieb passieren und mit Butter abbinden.

Für die Pommes dauphine:

150 g mehligkochende Kartoffeln
 2 Eier
 50 g Butter
 80 ml Milch
 Neutrales Öl, zum Frittieren
 60 g Mehl
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in Salzwasser garkochen. Durch eine Kartoffelpresse pressen und mit Muskatnuss würzen.

Butter, Milch und Salz aufkochen. Mehl in die kochende Flüssigkeit geben und kräftig mit dem Kochlöffel rühren, bis der Teig sich als glatter Klotz vom Topfboden löst. Teig in einer Schüssel kurz abkühlen lassen und das Ei unterrühren. Dann Kartoffelmasse zum Brandteig geben.

Mit einem Spritzbeutel oder Löffel in die gewünschte Form bringen und in heißem Öl frittieren.

Für die Karotten:

100 g Babykarotten
 2 Orangen, Saft
 10 g Butter
 5 ml Agavendicksaft
 20 g grobe Haferflocken
 ½ Bund glatte Petersilie

Babykarotten schälen und in einer Pfanne mit Wasser und Orangensaft bissfest dünsten. Petersilie hacken. Möhren in Butter, Agavendicksaft, Haferflocken und Petersilie schwenken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.