

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 17. Juni 2025 ▪**
ChampionsWeek ▪ "Meine Frikadelle" von Zora Klipp



Pierre Bohn

Frikadelle vom Ochsen mit „Bone marrow“-Butter, „falscher“ Rouille, Kartoffelwürfeln, grünem Spargel und Salicornes

Zutaten für zwei Personen

Für die „Bone marrow“-Butter:

2 halbierte Markknochen
 4 Knoblauchzehen
 1 Zitrone, Abrieb
 1 EL weiche Butter
 Olivenöl, zum Konfieren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Markknochen leicht salzen, 12-15 Minuten in einer feuerfesten Form oder auf dem Backblech im Ofen garen.

Knoblauch abziehen und in Olivenöl bei mittlerer Hitze konfieren. Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben.

Mark aus den Knochen lösen und durch ein feines Sieb streichen. Dann mit weicher Butter, konfiertem Knoblauch, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer vermengen. Beiseitestellen.

Für die Frikadellen:

300 g Ochsenfilet
 1 kleine Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 1 Zehe schwarzen Knoblauch
 1 Zitrone, Abrieb
 1 Ei
 5 g Parmesan
 „Bone marrow“-Butter, von oben
 1 TL Dijonsenf
 20 ml Rinderfond
 1 TL Worcestersauce
 1 EL neutrales Öl
 2 Zweige Thymian
 2 EL Panko
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ofen auf 150 Grad runter regulieren.

Ochsenfilet fein wolfen und das Fleisch in eine Schüssel geben.

Panko in Rinderfond einweichen. Schalotte abziehen und in kleine Würfel schneiden. Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben. Parmesan reiben.

1 EL „Bone marrow“-Butter in das Fleisch leicht einkneten. Panko dazugeben.

Ei trennen und das Eigelb auffangen. Eigelb, Schalotte, schwarzen Knoblauch, Zitronenabrieb, 1 TL Parmesan, Dijonsenf, Worcestersauce, Salz und Pfeffer unter das Fleisch mengen. 5 Minuten ruhen lassen.

Aus der Masse zwei gleich große Frikadellen formen. Die Frikadellen für 5 Minuten in den Ofen geben, danach wenden und für weitere 5 Minuten im Ofen garen.

In einer heißen Pfanne bei mittlerer Hitze 1 EL „Bone marrow“-Butter und Öl erhitzen und die Frikadellen von beiden Seiten je 3 Minuten anbraten. Restliche „Bone marrow“-Butter in den Kühlschrank stellen und später zur Frikadelle servieren. Während des Bratens den angedrückten Knoblauch und Thymian in die Pfanne geben, die Frikadellen damit glasieren. Die Frikadelle ruhen lassen.

Für die „falsche“ Rouille:

150 g rote Spitzpaprika
2 kleine rote Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
1 EL Butter
20 ml Sahne
100 ml Fischfond
1 Schuss Wermut
1 Schuss Weißwein
1 Schuss Ahornsirup
3 EL Olivenöl
4-5 Fäden roter Safran
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spitzpaprika vierteln, von Scheidewänden und Kernen befreien und in einer Pfanne scharf anbraten, es dürfen dabei schwarze Stellen entstehen. Knoblauch und Zwiebeln abziehen, klein hacken und mit 3 EL Olivenöl dazugeben, Hitze reduzieren, anschwitzen und leicht einkochen. Nach 2-3 Minuten mit dem Fischfond ablöschen. Butter, Sahne, 1 Prise Salz, Pfeffer sowie Safran hinzufügen. Dann Wermut, Weißwein und Ahornsirup zufügen und einkochen lassen. Anschließend mit dem Stabmixer pürieren.

Für die Kartoffeln:

2 mittelgroße lila Kartoffel
2 EL Butter
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Wasser zum Kochen bringen und salzen. Kartoffeln mit Schale in gleichmäßige Würfel schneiden und im Salzwasser kochen bis sie fast gar sind. Kartoffeln abschütten und beiseitestellen.

Pfanne mit Butter und Olivenöl erhitzen und die Kartoffelwürfel in der Pfanne anrösten.

**Für den grünen Spargel mit
Salicornes:**

4 Stangen grünen dünnen Spargel
2 EL Salicornes
1 Zitrone, Abrieb
2 EL Butter
Weißwein, zum Ablöschen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spargel putzen, ggf. das untere Ende schälen. Eine Pfanne mit Butter erhitzen, den Spargel und Salicornes kurz scharf anbraten, dann mit Weißwein ablöschen. Hitze reduzieren und bissfest garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zitrone heiß abspülen und die Schale über das Gemüse reiben.

Für die Garnitur:

Restliche „Bone marrow“-Butter
Fleur de Sel, zum Bestreuen

Frikadelle mit Fleur de Sel bestreuen und mit 1 TL „Bone marrow“-Butter aus dem Kühlschrank toppen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.