

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 22. September 2025** ▪  
**Leibgericht mit Nelson Müller**



Fabienne Ramallal

**„Gaucho-Teller“: Rinderfilet mit Chimichurri à la Roberto, gegrillter Pfirsich mit gegrilltem Provolone und Mais in Béchamelsauce**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Fleisch:**

- 2 argentinische Rinderfilets, ca. 3 cm dick
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Butterschmalz, zum Anbraten
- 1 Zweig Thymian
- Fleur de Sel, zum Würzen

Den Backofen auf Grillstufe bei 230 Grad vorheizen. Das Fleisch bei Zimmertemperatur verarbeiten. Knoblauch abziehen. Butterschmalz in der Pfanne erhitzen, Knoblauch und Thymian dazugeben und Fleisch ca. 3 Minuten von jeder Seite anbraten. Anschließend 5 Minuten ruhen lassen. Mit Fleur de Sel würzen.

**Für den Pfirsich und Provolone:**

- 2 Pfirsiche
- 2 Scheiben gereifter, pikanter, Provolone, à 1 cm dick

Pfirsiche halbieren, mit Schnittfläche nach oben in eine Auflaufform geben und ca. 5-8 Minuten im Backofen weich, aber nicht matschig rösten. Provolone ebenfalls in einer weiteren Auflaufform ca. 5 Minuten im Backofen grillen und anschließend über den Pfirsich geben.

**Für das Chimichurri:**

- 2 rote Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 2 EL hellen Balsamicoessig
- 500 ml Rapsöl
- 1 Bund krause Petersilie
- 1 ½ TL getrockneter Oregano
- 2 TL Aji Molido
- 2 TL Carapulco
- 2 TL La Chinata
- 2 TL Meersalz

Zwiebel und Knoblauch abziehen, in einem Mixer pürieren, mit Essig und Salz verrühren und ziehen lassen. Petersilie fein hacken, zur Masse geben und mit Oregano, Aji Molido, Carapulco und Chinata verrühren. In ein Weckglas oder Marmeladenglas füllen und mit so viel Öl verrühren, dass die Paste ca. 1 cm hoch mit Öl bedeckt ist.

**Für den Mais und die Béchamel:**

- 1 vorgegarter Zuckermaiskolben
- 200 g Zuckermais, aus der Dose
- 25 g Butter
- 400-500 ml Vollmilch
- 2-3 EL Weißwein
- Olivensöl, zum Einölen
- 50 g Mehl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Maiskolben halbieren, mit Öl bepinseln und im Backofen ca. 25 Minuten grillen. Dosenmais in eine Tonform füllen und in den Backofen geben, bis sich die Maiskörner leicht bräunlich verfärben.

Butter in einem Topf schmelzen und Mehl einrühren. Den Topf vom Herd nehmen und 100 ml kochendes Wasser kräftig unterschlagen. Den Topf anschließend zurück auf den Herd stellen und Milch unterrühren. Die Béchamel langsam aufkochen lassen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Am Ende mit Weißwein, Salz und Pfeffer würzen. Gegrillte Maiskörner mit der Béchamel verrühren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.