

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 27. November 2025 ▪**  
**Jahresfinale ▪ "Dekonstruierte Klassiker" mit Cornelia Poletto**



**Luisa Wendt**

**Gulasch: Gebratenes Wagyu-Entrecôte mit pikanter Gulasch-Jus, Zwiebelschaum, Süßkartoffelpüree, Röstzwiebeln, gebläutem Paprikasalat und Crème fraîche**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Fleisch:**

500 g Wagyu-Entrecôte  
 Butter, zum Braten  
 Neutrales Öl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 260 Grad Umluft vorheizen.

In einer Pfanne Öl und eine Flocke Butter erhitzen, bis die Butter leicht schäumt.

Das Wagyu von beiden Seiten scharf anbraten und anschließend bei 150 Grad 3 Minuten im Ofen weitergaren, herausnehmen und salzen.

Das Wagyu in ein gleichmäßig-rechteckiges Stücke schneiden.

Zum Servieren das Stücke kurz in max. 70 Grad heißer Gulaschjus „baden“, um es gleichmäßig zu glasieren.

**Für die Gulaschjus:**

1 Orange, Abrieb & Saft  
 200 ml Rinderfond  
 100 ml Portwein  
 2 EL Gochujang-Paste  
 1 EL Honig  
 1 EL Kümmelsamen  
 2 EL Speisestärke

Rinderfond mit Kümmel, Gochujang-Paste und Portwein aufkochen und auf etwa die Hälfte reduzieren.

Orange heiß abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen.

Honig, Orangensaft und etwas Orangenzeste zum Saucenansatz hinzufügen. Ggf. mit Wasser glattgerührter Stärke leicht abbinden und warmhalten.

**Für den Zwiebelschaum:**

2 große weiße Zwiebeln  
 3 EL Butter  
 200 ml Sahne  
 200 ml Milch  
 200 ml Geflügelfond  
 5 EL Shirodashi  
 1 TL Lecithin  
 3 EL Kümmelsamen

Zwiebeln abziehen, fein schneiden und in einer Pfanne mit Butter und etwas Kümmel glasig anschwitzen. Mit Shirodashi, Sahne, Milch und Geflügelfond ablöschen, kurz aufkochen und mit Salz abschmecken.

Lecithin hinzufügen, leicht aufmixen und beiseitestellen. Vor dem Servieren erneut aufschäumen.

**Für das Püree:**

2 große Süßkartoffeln  
 100 g Butter  
 2 EL Sriracha Hot Chili Sauce  
 Neutrales Öl, zum Braten  
 Zucker, zum Abschmecken  
 Salz, aus der Mühle

Süßkartoffeln schälen, klein schneiden und in etwas Öl leicht anschwitzen. Anschließend in gesalzenem Wasser etwa 25 Minuten weich kochen. Abseihen und im Standmixer mit Butter, einer Prise Zucker und etwas Sriracha-Sauce zu einem glatten, cremigen Püree verarbeiten. Bei Bedarf mit etwas Kochflüssigkeit auf die gewünschte Konsistenz bringen. In Spritzbeutel abfüllen.

- Für die Röstzwiebeln:**  
 2 kleine Schalotten  
 Neutrales Öl, zum Frittieren  
 1 Prise Salz
- Schalotten abziehen, fein schneiden und in kaltem Öl in einem Topf ansetzen. Unter Rühren langsam erhitzen (bis ca. 200 °C), bis die Zwiebeln goldbraun sind.  
 Kurz bevor sie den gewünschten Bräunungsgrad erreichen, das Öl durch ein feines Sieb abgießen und Zwiebeln direkt auf ein Küchenpapier geben, direkt salzen.
- Für den geblähten Paprikasalat:**  
 1 rote Paprika  
 1 rote Spitzpaprika  
 1 gelbe Paprika  
 1 orange Paprika  
 5 Kumquats  
 3 EL Himbeeressig  
 2 EL Granatapfelsirup  
 Neutrales Öl, zum Braten  
 1 EL Zucker  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Paprika entkernen, in lange Stücke schneiden und mit Öl, Salz und Pfeffer marinieren.  
 Auf einem Blech verteilen und im Ofen bei 260 Grad etwa 15 Minuten rösten, bis die Haut gut gebräunt und das Fruchtfleisch weich ist.  
 Ein Blech zur Beschwerung kurz auf die Paprika legen, damit sich die Haut leichter löst, anschließend die Paprika häuten und in feine, lange Streifen schneiden.  
 Die Streifen in einen Vakuumbeutel geben, mit Himbeeressig, Granatapfelsirup und einer Prise Zucker vermengen und vakuumieren.  
 Vor dem Servieren die Paprika spiralförmig eindrehen und mit dünn aufgeschnittenen Kumquat-Scheiben garnieren.
- Für die Crème fraîche:**  
 100 ml Crème fraîche  
 2 EL Honig  
 1 Prise Salz
- Crème fraîche mit etwas Honig und einer Prise Salz glattrühren. In einen Spritzbeutel füllen und kaltstellen.
- Für die Garnitur:**  
 1 Beet Korianderkresse
- Zum Anrichten mit Korianderkresse garnieren.
- Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.