

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 17. Januar 2019** ▪
Hauptgang & Dessert mit Mario Kotaska



Joe Walsh

Belgischer Waffelburger mit Rinderfilet, marinierten Zwiebeln und Wildsalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Rinderfilets à 200 g
 3 EL Wagyu Fett
 1 TL Maldon-Seasalt
 1 TL Tasmanischer Pfeffer

Den Ofen auf 140 Grad Umluft vorheizen.

Filets mit Wagyu Fett in einer vorgeheizten Pfanne von allen Seiten anbraten, in eine ofenfeste Form geben und im Ofen garen. Mit Salz und Pfeffer bestreuen.

Für die Zwiebeln:

2 weiße Zwiebeln
 ½ Sternanis
 1 Lorbeerblatt
 ¼ Vanilleschote
 100 ml Erdnussöl
 100 ml Gemüsefond
 50 ml Essig
 100 ml Olivenöl
 Zucker, zum Karamellisieren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen, halbieren und in Streifen schneiden. In einer Pfanne mit etwas Erdnussöl anschwitzen und anschließend mit dem Zucker karamellisieren lassen. Mit Fond und Essig ablöschen und ca. 10 Minuten bei leichter Hitze reduzieren lassen. Sternanis, Lorbeerblatt, Vanilleschote, Salz, Pfeffer und Olivenöl hinzugeben und die Zwiebeln weitere 5 Minuten ohne Hitze ziehen lassen.

Für die Waffel:

5 Zweige Thymian
 100 g weiche Butter
 75 g Zucker
 2 Eier
 112 g Mehl
 50 ml Milch
 ½ TL Backpulver
 1 TL Salz

Thymian abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Butter cremig aufschlagen und mit Zucker und Salz verrühren. Nach und nach Eier zugeben. Mehl mit dem Backpulver vermischen und abwechselnd mit der Milch zum Teig geben. Teig im Waffeleisen backen.

Für den Wildsalat: Löwenzahn, Sauerampfer, Brunnenkresse und Feldsalat waschen, trockenschleudern und in mundgerechte Stücke schneiden.
60 g Löwenzahn
60 g Sauerampfer
60 g Brunnenkresse
60 g Feldsalat
½ Granatapfel
2 EL Holunderblütensirup
1 EL Apfel-Balsamicoessig
2 EL Apfelsaft
1 EL Dijonsenf
5 EL Traubenkernöl
Salz, aus der Mühle
Grüner Pfeffer
Holunderblütensirup mit Apfel-Balsamicoessig, Apfelsaft, Senf, Traubenkernöl, Salz und grünen Pfeffer vermengen und mit dem Salat vermengen. Granatapfel-Kerne herauslösen und über dem Salat verteilen.

Für die Garnitur: Die Blüten dekorativ auf dem Teller anrichten.
Essbare Blüten
6 Gänseblümchen

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.