

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 21. Februar 2019** ▪
Hauptgang & Dessert mit Mario Kotaska



Merete Kristiansen

Onglet de bœuf mit Pommes frites und Senf-Hollandaise

Zutaten für zwei Personen

Für das Onglet de Boeuf:
 350 g Onglet (Nierenzapfen)
 Neutrales Öl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle

Das Onglet abspülen, trocken tupfen und von großen Sehnen befreien. Mit Salz würzen. Das Fleisch in einer Grillpfanne mit Öl bei starker Hitze 2-3 Minuten auf jeder Seite braten. Fleisch nachwürzen und mit Alufolie zugedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Zum Anrichten das Fleisch in 1-2 cm dicke Scheiben schneiden.

Für die Pommes Frites:
 4 große mehligkochende Kartoffeln
 Öl, zum Frittieren
 Salz, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen, zu Pommes Frites schneiden, in kaltem Wasser abspülen und gut abtrocknen.

Die Pommes in einer Fritteuse in Öl vorfrittieren, herausnehmen und abtropfen lassen.

Vor dem Servieren erneut in die Fritteuse geben und knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz würzen.

Für die Senf-Hollandaise:
 75 ml Weißwein
 125 g Butter
 2 Eier
 1 Schalotte
 2 EL Senf à l'ancienne
 2 EL Sherryweinessig
 ½ Bund Schnittlauch
 1 Zitrone

Die Schalotte abziehen, fein hacken und mit Weißwein und Essig stark reduzieren.

Eier trennen und Eigelbe auffangen. Die Eigelbe mit dem reduzierten Weißwein und Essig aufschlagen. Butter zerlassen und langsam montieren bis die Sauce emulgiert.

Zitrone waschen, trocknen und die Schale abreiben. Schnittlauch abrausen, trockenwedeln und fein schneiden.

Senf, Schnittlauch und Zitronenabrieb dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.