

▪ Die Küchenschlacht XXL – Rezepte der Herausforderer vom 03. September 2025 ▪
 Runde 1 – „Signature Dish“ mit Zora Klipp



Vorspeise von Daniel Schöller

Gofio-Poffertjes mit Flanksteak, Manchego-Béchamelsauce und Relish von der Amalfi-Zitrone

Zutaten für zwei Personen

Für die Gofio-Poffertjes:

20 g Gofio (geröstetes Maismehl)

40 g Weizenmehl (Type 405)

½ Päckchen Backpulver

1 Ei (Größe M)

80 ml Milch

1 Schuss Olivenöl

5 g Zucker

1 Prise Salz

Neutrales Pflanzenöl, zum Braten

Das Ei und die Milch mit einer Küchenmaschine verquirlen. Gofio, Weizenmehl, Backpulver, Olivenöl, Zucker und eine Prise Salz hinzugeben und kurz unterrühren. Poffertjes-Pfanne erhitzen, Mulden mit Öl bepinseln, Teig portionsweise hineingeben und bei mittlerer Hitze circa 1-2 Minuten pro Seite goldbraun ausbacken.

Für das Flanksteak:

250–300 g Flanksteak, am Stück

1 EL Neutrales Pflanzenöl, zum Braten

1 Prise Fleur de Sel

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eine Grillpfanne stark erhitzen und Pflanzenöl hinzufügen. Steak von beiden Seiten scharf anbraten, bis ein kräftiges Grillmuster entsteht und das Fleisch im Kern eine Temperatur von circa 54-56°C hat. Von der Hitze nehmen und ruhenlassen. Vor dem Servieren quer zur Faser in dünne Tranchen schneiden. Mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen.

Für die Manchego-Béchamelsauce:

100 g Manchego

20 g Butter

150 ml Milch

10 g Speisestärke

1 Prise Muskatnuss, frisch gerieben

1 Prise geräuchertes Paprikapulver

1 Prise Piment d'Espelette

Salz, aus der Mühle

Butter bei mittlerer Hitze in einem Topf schmelzen. Speisestärke einrühren und kurz anschwitzen, ohne dass sie Farbe annimmt. Milch angießen und unter ständigem Rühren aufkochen, bis eine glatte, leicht dickliche Béchamelsauce entsteht. Manchego reiben. Topf vom Herd nehmen und geriebenen Manchego portionsweise unterrühren, bis er vollständig geschmolzen ist. Mit Salz, Muskatnuss, Piment d'Espelette und geräuchertem Paprikapulver abschmecken.

Für das Relish:

2 unbehandelte Amalfi-Zitronen,

Fruchtfleisch und Abrieb

1 Limette, Saft

½ kleine rote Zwiebel

1 Frühlingszwiebel

1-2 Stängel glatte Petersilie

½ TL frische Thymianblättchen

1-2 TL mildes Olivenöl

1 TL Honig

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Amalfi-Zitronen waschen, trockentupfen und die Schale gründlich abreiben. Fruchtfleisch in feine Streifen schneiden. Limette auspressen. Limettensaft, Honig und Olivenöl verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Frühlingszwiebel putzen und Grün in feine Streifen schneiden. Petersilie waschen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Petersilie mit Thymian, Fruchtfleisch der Zitrone, Frühlingszwiebel und Zwiebeln zum Relish geben. Zitronenabrieb einrühren – möglichst vorsichtig, um Bitterstoffe zu vermeiden. Relish einige Minuten ziehen lassen und unmittelbar vor dem Anrichten nochmals abschmecken.

Gofio-Poffertjes mit Flanksteak, Manchego-Béchamelsauce und Relish von der Amalfi-Zitrone auf Tellern anrichten und servieren.



Zwischengang von Anja Steffen

Ravioli mit Ricotta-Erbsen-Estragon-Füllung, Rieslingschaum, Liebstöckel-Öl und gerösteten Haselnüssen

Zutaten für zwei Personen

Für den Ravioli-Teig:

125 g Semola di grano duro (feiner ital. Nudelgrieß)
75 g Mehl (Type 00)
2 Eier
½ TL Salz
Semola, zum Verarbeiten

Das Semola und das Mehl, Eier und Salz in eine Schüssel geben und mit dem Knethaken der Küchenmaschine verkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Teig in Folie wickeln und kühlen.

Für die mit Ricotta-Erbsen-Estragon-Füllung:

200 g aufgetaute TK-Erbsen
1 Zitrone, Abrieb und Saft
1 Ei, davon das Eiweiß
100 g Ricotta
20 g vegetarischer Hartkäse
10 g frische Hefe
20 g Pankomehl
1 Zweig Estragon
Muskatnuss, zum Reiben
Butter, zum Schwenken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Eiswürfel, zum Kühlen

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen. Erbsen in kochendes Salzwasser geben und drei Minuten garen. Dann abgießen, in Eiswasser abschrecken und anschließend im Sieb abtropfen lassen. Vegetarischen Hartkäse reiben. Estragon waschen, trocken tupfen und fein hacken. Zitrone waschen, Schale abreiben und Saft auspressen. Erbsen, Ricotta, geriebenen Hartkäse, Pankomehl, Hefe und Estragon mit dem Pürierstab pürieren und mit Zitronensaft, Zitronenabrieb, Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig abschmecken.

Für die Fertigstellung der Ravioli in einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Teig mit einer Nudelmaschine dünn zu zwei Platten ausrollen. Bei Bedarf Semola nacharbeiten. Füllung mit einem Löffel in 3 cm Abständen in der Mitte einer Teigplatte verteilen. Ränder um die Füllung mit Eiweiß einpinseln. Zweite Teigplatte darauflegen. Ravioli mit einem Ausstecher ausstechen, Ränder festdrücken. Ravioli in gesalzenem und siedendem Wasser garen, bis sie an der Wasseroberfläche schwimmen. Mit einer Schöpfkelle herausnehmen und vorsichtig mit einem Küchentuch trocken tupfen. Butter in einer Pfanne zur Nussbutter erhitzen, Ravioli kurz darin schwenken.

Für den Rieslingschaum:

2 weiße Champignons
2 Schalotten
½ Zitrone, Abrieb und Saft
100 g kalte Butter
125 ml Schlagsahne
125 ml Riesling
40 ml Sojadrink
65 ml Gemüsefond
4 g Lecithin
1 Lorbeerblatt
½ TL Cayennepfeffer
Butter, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Champignons putzen und grob hacken. Schalotten abziehen und fein würfeln. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und Schalotten mit Champignons und Lorbeerblatt anschwitzen. Mit Riesling ablöschen und zu zwei Dritteln reduzieren lassen. Fond, Sahne und Sojadrink hinzufügen. Zitrone waschen, Schale abreiben und Saft auspressen. Sud mit Salz, Cayennepfeffer, Zitronensaft und -abrieb würzen und weiter reduzieren lassen. Abschließend die Sauce passieren, Lecithin und kalte Butter stückweise mit dem Stabmixer einarbeiten und aufschäumen.

Für das Liebstöckel-Öl: Liebstöckel abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Mit Öl in einem Topf geben, alles bei 60 Grad 15 Minuten ziehen lassen. Kräuter und Öl im Mixer fein pürieren, durch ein Passiertuch passieren und auskühlen lassen.

Für die Haselnüsse und die Garnitur: Haselnüsse auf ein Blech geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 15 Minuten rösten.
50 g Haselnusskerne, geschält
1 Zweig Petersilie
Erbsenkresse

Ravioli mit Rieslingschaum auf vorgewärmten Tellern mittig anrichten, Liebstöckel-Öl mit der Tropfpipette vorsichtig am Tellerrand dosieren. Haselnüsse, Petersilie und Erbsenkresse als Garnitur auf den Tellern drapieren und servieren.



Hauptgang von Paul Dähre

Fried Chicken Burger mit selbstgebackenem Brioche-Brötchen, Ananas-Chutney, Ahornsirup-Mayonnaise, Crispy Chili Oil und Coleslaw

Zutaten für zwei Personen

Für das Fried Chicken:

2 Pollo Fino Hähnchenkeulen,
ohne Haut
1 Ei

500 ml Gewürzgurken-Wasser
300 g Mehl
15 g Backpulver

1 TL edelsüßes Paprikapulver
1 TL rosenscharfes Paprikapulver
Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Brioche-Brötchen:

300 g Weizenmehl Type 550
Mehl, zum Ausrollen

40 g weiche Butter
2 Eier
60 ml Milch

38 g frische Hefe

1 EL Sesam, hell & dunkel

1 EL Mohn (Samen)

1 Prise Zucker

½ TL Salz

Das Pollo Fino halbieren und für zehn Minuten in Gurkenwasser einlegen. Aus Mehl, Backpulver, Ei, 200 ml Wasser und den Gewürzen einen zähflüssigen Teig anrühren. Das marinierte Hähnchen darin wenden und bei 170 Grad frittieren, bis es goldbraun ist.

Hefe mit 30 ml Milch in einen Topf geben und leicht erhitzen, bis die Hefe aufgelöst ist. Mehl, Butter und Salz in eine Rührschüssel geben. Milch-Hefe-Gemisch, 90 ml lauwarmes Wasser und Zucker mit der Küchenmaschine mit Knethaken ca. 5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig herausnehmen auf einer leicht mehlerten Fläche nochmal gut durchkneten. Anschließend den Teig in vier Stücke aufteilen und zu länglichen Brötchen formen. Ei mit 2 EL Milch verquirlen und die Brötchen damit bestreichen. Nach Belieben mit Sesam und Mohn bestreuen. Brötchen in einen kalten Backofen geben, den Backofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze heizen und die Brötchen circa 20 Minuten backen. Eine Schüssel Wasser mit in den Ofen geben, um den Teig feucht zu halten.

Für das Ananas-Chutney:

½ Ananas

2 Schalotten

2 Stängel Koriander

50 ml Mangoessig

4 cl Rum

1 Prise Zucker

Olivenöl, zum Anbraten

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ananas schälen, vom Strunk entfernen und in kleine Stücke schneiden. Schalotten abziehen und in Halbmonde schneiden. Olivenöl in einem kleinen Topf erhitzen und die Schalotten mit der Ananas anbraten. Sobald diese karamellisiert, mit dem Rum ablöschen und kurz flambieren. Danach mit Mangoessig, Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend in der Moulinette zu einem stückigen Dip pürieren. Nach Geschmack frischen Koriander hacken und unterrühren.

Für die Ahornsirup-Mayonnaise:

1 Zitrone, Saft & Abrieb
1 Ei
50 g Schmand
1 TL Senf
200 ml neutrales Pflanzenöl
½ TL Sesamöl
80 ml Ahornsirup

1 Prise rosenscharfes Paprikapulver
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Crispy Chili Oil:

3 Knoblauchzehen
50 g Chiliflocken
150 ml neutrales Pflanzenöl
2 Zimtstangen
5 Kaffeebohnen
½ Sternanis
1 Prise Szechuan-Pfeffer
Salz, aus der Mühle

Ei mit Senf, einer Prise Salz und 200 ml Öl in ein hohes Gefäß geben - anschließend mit dem Stabmixer zu einer Mayonnaise emulgieren. Mit Schmand anreichern und mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Zitronensaft abschmecken. Die Hälfte der Mayonnaise für den Coleslaw abnehmen. Den Rest mit Ahornsirup und Zitronenzesten abschmecken, bis dieser deutlich zu schmecken ist.

Knoblauchzehen abziehen. Zimtstangen und zwei Knoblauchzehen in einem Topf mit Öl simmern lassen. Eine Knoblauchzehe in feine Scheiben schneiden und mit den Chiliflocken vermengen. Die Kaffeebohnen und Sternanis im Mörser zerstoßen und ebenfalls mit den Chiliflocken vermengen. Die Zimtstangen und Knoblauchzehen aus dem Öl nehmen und die Chiliflocken mit dem heißen Öl übergießen und in einer Metallschüssel frittieren lassen. Mit Szechuan-Pfeffer und Salz abschmecken.

Für den Coleslaw:

½ roter Spitzkohl
1 rote Zwiebel
2 süß-saure Äpfel
2 Cornichons
70 ml Weißweinessig
Mayonnaise von der Ahornsirup-Mayonnaise
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spitzkohl vierteln, vom Strunk befreien und über eine Mandoline in sehr dünne Streifen hobeln. Diese mit Salz, Zucker und Essig kneten und ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Äpfel mit der groben Seite einer Reibe raspeln. Die rote Zwiebel abziehen und in Halbmonde schneiden. Cornichons hacken. Alles mit der Mayonnaise vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Brötchen aufschneiden, die Unterseite mit der Ahornsirup-Mayonnaise bestreichen und das Fried Chicken darauflegen. Anschließend etwas Ananas-Chutney auf das Fried Chicken geben und mit Crispy Chili Oil garnieren. Die Oberseite leicht anlegen. Den Coleslaw in einer kleinen separaten Schale anrichten.



Hauptgang von Johann Lafer

Fried Chicken Burger mit selbstgebackenem Brioche-Brötchen, Ananas-Chutney, Ahornsirup-Mayonnaise, Crispy Chili Oil und Coleslaw

Zutaten für zwei Personen

Für das Fried Chicken:

2 Pollo Fino Hähnchenkeulen, ohne Haut
 300 g Mehl
 15 g Backpulver
 1 TL edelsüßes Paprikapulver
 1 TL rosenscharfes Paprikapulver
 Mehl, zum Mehlieren
 Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Pollo Fino vom Knochen befreien, in mundgerechte Stücke schneiden und mit 1 EL Öl, edelsüßem und rosenscharfem Paprikapulver marinieren. Aus Mehl, Backpulver und 200 ml Wasser einen zähflüssigen Teig rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen, nach Belieben mit Paprikapulver abschmecken. Friteuse vorheizen. Hähnchenstücke aus der Marinade nehmen und in Mehl wenden. Anschließend durch den Teig ziehen und in die Friteuse geben. Für ein besonders knuspriges Ergebnis das Hähnchen zweimal frittieren.

Für das Brioche-Brötchen:

3 Eier, davon das Eigelb
 70 g weiche Butter
 60 ml Milch
 14 g frische Hefe
 170 g Weizenmehl Type 550 + Mehl zum Ausrollen
 1 EL Sesam, hell & dunkel
 1 EL Mohn (Samen)
 1 Prise Zucker
 1 Prise Salz

Ofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Hefe mit 50 ml Milch in einen Topf geben und leicht erwärmen, bis sich die Hefe aufgelöst ist. Zwei Eigelbe, Mehl, Butter, eine Prise Zucker und eine Prise Salz in eine Rührschüssel geben. Milch-Hefe-Gemisch hinzufügen und mit der Küchenmaschine circa fünf Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Teig herausnehmen und auf einer leicht mehlerten Fläche in vier Stücke aufteilen und zu Brötchen formen. Ein Eigelb mit 1 EL Milch verquirlen und die Brötchen damit bestreichen. Mit Sesam und Mohn bestreuen. Brötchen im Ofen circa 20 Minuten backen.

Für den Coleslaw:

½ roter Spitzkohl
 2 Cornichons
 70 ml Weißweinessig
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spitzkohl vierteln, vom Strunk befreien und über eine Mandoline in sehr dünne Streifen hobeln. Diese mit Salz, Zucker und Essig kneten und ziehen lassen. In der Zwischenzeit Cornichons in feine Streifen schneiden. Alles miteinander vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Ananas-Chutney:

1 Ananas
 2 Schalotten
 50 ml Mangoessig
 4 cl Rum
 1 Prise Zucker
 2 Stängel Koriander
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ananas schälen, vom Strunk entfernen und in sehr feine Würfel schneiden. Schalotten abziehen und ebenfalls fein würfeln. Olivenöl in einem kleinen Topf erhitzen und die Schalotten mit der Ananas anbraten. Zucker hinzufügen und karamellisieren lassen. Mit Rum ablöschen und kurz flambieren. Danach mit Mangoessig, Salz und Pfeffer abschmecken. Frischen Koriander hacken und unterrühren.

Für das Crispy Chili Oil:

3 Knoblauchzehen
 50 g Chiliflocken
 150 ml neutrales Pflanzenöl
 Salz, aus der Mühle

Knoblauchzehen abziehen und in einem Topf mit Öl anschwitzen. Chili mit dem heißen Knoblauchöl übergießen und in einer Metallschüssel frittieren lassen. Mit Salz abschmecken.

Für die Ahornsirup-Mayonnaise:

1 Ei
 1 TL Senf
 80 ml Ahornsirup
 200 ml neutrales Pflanzenöl
 Salz, aus der Mühle

Ei mit einer Prise Salz, Senf und Ahornsirup in ein hohes Gefäß geben - anschließend nach und nach das Öl hinzufügen und mit dem Stabmixer zu einer Mayonnaise emulgieren.



Das Brötchen aufschneiden, die Unterseite mit der Ahornsirup-Mayonnaise bestreichen Ananas-Chutney hinzufügen. Das Fried Chicken darauflegen. Die Oberseite des Brioche-Brötchens leicht anlegen. Den Coleslaw und die Ahornsirup-Mayonnaise separat anrichten und mit dem Crispy Chili Oil nappieren.



Zwischengang von Cornelia Poletto

Ravioli mit Ricotta-Erbsen-Estragon-Füllung, Rieslingschaum, Liebstöckel-Öl und gerösteten Haselnüssen

Zutaten für zwei Personen

Für den Ravioli-Teig:

125 g Semola di grano duro (feiner ital. Nudelgrieß)
75 g Mehl Type 00
2 Eier
 $\frac{1}{2}$ TL Salz
Semola, zum Verarbeiten

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie einwickeln und bis zur weiteren Verwendung im Kühlschrank ruhenlassen.

Für die Ravioli-Füllung:

200 g aufgetaute TK-Erbsen
1 Schalotte
1 Zweig Estragon
1 Zitrone
100 g Ricotta
20 g vegetarischer Hartkäse
Butter, zum Braten
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und fein würfeln. Estragon abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. In einem Topf Butter erhitzen und Schalotte mit Estragon glasig anschwitzen. Einige Erbsen im Ganzen für die Garnitur beiseitelegen, restliche Erbsen ebenfalls in den Topf geben und anschwitzen. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Ricotta abtropfen lassen. Zusammen mit der Schalotten-Erbsen-Masse im Mixer fein pürieren. Mit geriebenem vegetarischen Hartkäse verfeinern und mit Zitronenabrieb abschmecken.

Für die Fertigstellung der Ravioli in einem Topf gesalzenes Wasser zum Siedepunkt bringen. Nudelteig mit Hilfe einer Nudelmaschine dünn zu zwei Platten ausrollen. Bei Bedarf Semola nacharbeiten. Füllung mit einem Löffel in 3 cm Abständen in der Mitte einer Teigplatte verteilen. Zweite Teigplatte darauflegen. Ravioli mit einem Ausstecher ausstechen, Ränder vorsichtig festdrücken. Ravioli in siedendem Wasser garen, bis sie an der Wasseroberfläche schwimmen. Mit einer Schöpfkelle herausnehmen und vorsichtig abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne zerlassen, Ravioli kurz darin schwenken.

Für den Rieslingschaum:

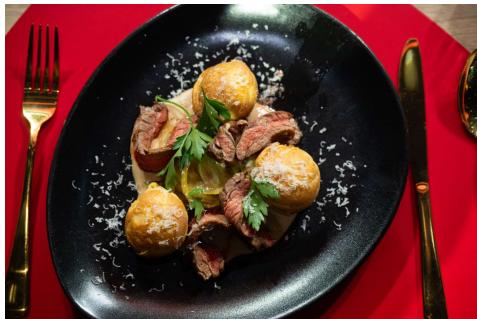
2 Schalotten
100 g kalte Butter
125 ml Schlagsahne
125 ml Riesling
65 ml Gemüsefond
4 g Lecithin
1 Lorbeerblatt
Butter, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen, fein schneiden und mit dem Lorbeerblatt circa zwei Minuten leicht ohne Röstaromen in etwas Butter anschwitzen. Mit Wein ablöschen und zu 2/3 reduzieren lassen. Fond und Sahne dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und die Sauce weiter reduzieren lassen. Abschließend passieren und die kalte Butter sowie Lecithin stückweise mit einem Stabmixer einarbeiten.

Für das Liebstöckel-Öl: Liebstöckel abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Mit Öl in einen Topf geben, alles auf 60 Grad 15 Minuten ziehen lassen. Kräuter und Öl im Mixer fein pürieren, durch ein Passiertuch passieren und auskühlen lassen.

Für die Haselnüsse und die Garnitur: Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten. Vor dem Servieren halbieren.
50 g Haselnusskerne, geschält
Erbsenkresse

Ravioli mit Rieslingschaum auf einem vorgewärmten Teller mittig anrichten, Liebstöckel-Öl vorsichtig über den Ravioli verteilen. Haselnüsse und Erbsenkresse als Garnitur hinzufügen und servieren.



Vorspeise von Viktoria Fuchs

Gofio-Poffertjes mit Flanksteak, Manchego-Béchamelsauce und Relish von der Amalfi-Zitrone

Zutaten für zwei Personen

Für die Gofio-Poffertjes:

20 g Gofio (geröstetes Maismehl)
40 g Weizenmehl (Type 405)
½ Päckchen Backpulver
3 Eier (Größe M)
80 ml Milch
1 Prise Piment d'Espelette
Salz, aus der Mühle
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten

Für das Flanksteak:

250–300 g Flank-Steak, am Stück
1 EL Butter
1 EL Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
1 Zweig Thymian
1 Prise Fleur de Sel
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Manchego-Béchamelsauce:

20 g Butter
20 g Mehl
150 ml Milch
100 g Manchego
1 Prise Muskatnuss, frisch gerieben
1 Prise geräuchertes Paprikapulver
1 Prise Piment d'Espelette
Salz, aus der Mühle

Für das Relish von der Amalfi-Zitrone:

2 unbehandelte Bio-Amalfi-Zitrone, Abrieb und das Fruchtfleisch
1 kleine Bio-Limette, Saft
½ kleine rote Zwiebel
1 Frühlingszwiebel
3 EL Zucker
1 Prise Piment d'Espelette
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

1 Stängel glatte Petersilie

Die Eier, Gofio, Mehl, Backpulver und Milch mit einem Schneebesen verquirlen. Mit Salz und einer Prise Piment würzen. Poffertjes-Pfanne erhitzen, Mulden mit Öl bepinseln, Teig portionsweise hineingeben und bei mittlerer Hitze circa 1-2 Minuten pro Seite goldbraun ausbacken.

Eine Grillpfanne stark erhitzen. Steak von beiden Seiten mit Pflanzenöl einreiben, salzen und anschließend scharf anbraten, bis ein kräftiges Grillmuster entsteht. Dann von der Hitze nehmen und im Ofen bei geringerer Temperatur ruhen lassen. Vor dem Servieren nochmal in der Pfanne mit Butter und Thymian aromatisieren lassen. Das Flanksteak quer zur Faser in dünne Tranchen schneiden. Mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen.

Butter bei mittlerer Hitze in einem Topf schmelzen, Mehl einröhren und kurz anschwitzen, ohne dass es Farbe annimmt. Milch angießen und unter ständigem Rühren aufkochen, bis eine glatte, leicht dicke Béchamel entsteht. Mit Salz, Muskatnuss, Piment d'Espelette und geräuchertem Paprikapulver abschmecken. Manchego reiben. Topf vom Herd nehmen und geriebenen Manchego portionsweise unterrühren, bis er vollständig geschmolzen ist. Optional vor dem Servieren mit einer kleinen Prise geräucherter Paprika bestäuben.

Amalfi-Zitrone waschen, trockentupfen und die Schale gründlich abreiben. Anschließend das Fruchtfleisch einer Zitrone in feine Scheiben hobeln. Andere Zitrone filetieren. Limette auspressen. Zucker in einem kleinen Topf karamellisieren lassen und mit Piment d'Espelette würzen. Mit Limetten- und Zitronensaft ablöschen. Gehobelte Zitronenscheiben dazugeben. Zwiebel abziehen, fein würfeln. Frühlingszwiebel putzen und das Grün in feine Streifen schneiden. Zitronenfilets, Zwiebel und Frühlingszwiebel zum Relish geben.

Gofio-Poffertjes mit Flank-Steak, Manchego-Béchamel und Relish von der Amalfi-Zitrone auf Tellern anrichten. Mit etwas Petersilie garnieren und servieren.