

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 13. April 2026** ▪
ChampionsWeek ▪ **"Kräuterküche" mit Viktoria Fuchs**



Tim Frömel

Onglet mit Kräuterkruste, Selleriepüree, Estragon-Öl, dillmarinierten Zucchini-Röllchen und Koriander-Shiitake

Zutaten für zwei Personen

Für das Onglet:

2 Onglets vom Black Angus Rind,
küchenfertig
2 Knoblauchzehen
50 g Butterschmalz
15 g Butter
1 Bund Thymian
Salz, aus der Mühle

Die Onglets trockentupfen und von beiden Seiten kräftig salzen.

Butterschmalz in einer Edelstahlpfanne erhitzen und die Steaks von jeder Seite 3 Minuten auf hoher Hitze medium rare braten. Steaks alle 60 Sekunden wenden, ohne das Fleisch zu drücken. Nach 4 Minuten zerdrückte Knoblauchzehen mit Schale, Thymian und die Butter dazugeben und die Steaks von beiden Seiten mit dem aromatisierten Bratenfett übergießen.

Für die Kräuterkruste:

20 g Parmesan
1 EL Dijonsenf
2 EL Olivenöl
2 EL Panko
10 g Kerbel
10 g Estragon
5 Zweige Thymian

Parmesan reiben. Kräuter fein hacken und jeweils ca. 1 EL mit dem geriebenen Parmesan, dem Panko und dem Olivenöl mischen. Das gebratene Onglet mit Senf bestreichen und in die Kräutermischung tunken. Mit einem Flambierer die Kruste anhärten.

Für das Selleriepüree:

1 mittelgroßer Knollensellerie
1 Schalotte
2 Zehen schwarzer fermentierter
Knoblauch
30 g kalte Butter + Butter, zum Braten
250 ml Sahne, 30-33 % Fett
70 ml weißer Wermut
1 Bund Kerbel
1 Bund Estragon
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Knollensellerie großzügig schälen und in Würfel schneiden. Würfel in kochendem gesalzenem Salzwasser weichkochen. Schalotte abziehen, fein würfeln und in Butter glasig anschwitzen. Schwarzen Knoblauch plattdrücken und unterrühren. Mit Wermut ablöschen und sirupartig einköcheln lassen. Die sirupartige Masse und den gekochten Sellerie bei schluckweiser Zugabe der Sahne zu einem Püree verarbeiten. Die kalte Butter sowie die fein gehackten Kräuter unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für das Estragon-Öl:

150 ml Traubenkernöl
3 Bunde Estragon
½ Bund glatte Petersilie
1 Prise Salz

Estragon und Petersilie abbrausen und im Traubenkernöl leicht erhitzen. Alles pürieren und über ein Sieb abseihen. Mit einer Prise Salz abschmecken.

Für die Shiitake: Shiitake halbieren und in heißem Butterschmalz goldbraun anbraten.
8 Shiitake Sojasauce drüber geben und schwenken. Mit fein gehacktem Koriander,
50 g Butterschmalz Salz und Pfeffer abschmecken.
2 EL helle Sojasauce
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Zucchini-Röllchen: Mit einem Sparschäler feine Streifen der Zucchini schneiden, dabei die
erste Scheibe der Schale entsorgen. Die Streifen in Olivenöl und
1 Zucchini Himbeeressig einlegen und mit fein gehacktem Dill marinieren. Vor dem
3 EL Olivenöl Servieren salzen.
3 EL Himbeeressig
1 Bund Dill
Salz, aus der Mühle

Für die Garnitur: Gericht mit Blüten garnieren.
Blüten von Borretsch oder Kerbel

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.