

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 9. Mai 2022** ▪
Leibgericht mit Alfons Schuhbeck



Ada Roy

Luna de Cuba: In Rotwein gekochtes Rinderhack mit Tomaten, Mango, Bananen und Süßkartoffeln

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

- 150 g Rinderhack
- 50 g frische Mango
- 50 g getrocknete Mango
- 2 Schalotten
- 1 rote Paprika
- 4 Dattel-Cherrytomaten
- 300 ml Gemüsefond
- 250 ml Rotwein, Merlot

- Getrocknete Petersilie, zum Würzen
- Getrockneter Thymian, zum Würzen
- Getrockneter Rosmarin, zum Würzen
- Neutrales Öl, zum Anbraten
- Olivenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Süßkartoffel und Banane:

- 1 kleine Süßkartoffel
- 1 kleine mittelreife Banane

Für die Garnitur:

- 1 Zweig Koriander

Die frische Mango schälen und kleinschneiden. Getrocknete Mango ebenfalls kleinschneiden. Schalotten abziehen und feinhacken. Paprika und Tomaten waschen und kleinschneiden. 3/4 Rapsöl und 1/4 Olivenöl in einen Topf geben und Schalotte darin anbraten. Hackfleisch dazugeben und verrühren. Mit Gemüsefond ablöschen. Mango, Paprika und Tomaten dazugeben und mit Rotwein auffüllen. Getrocknete Kräuter dazugeben und auf mittlerer Stufe ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Banane schälen und in Stücke schneiden. Süßkartoffel und Banane in Wasser in einem Topf garen. Anschließend Süßkartoffel von der Haut befreien und kleinschneiden.

Korianderblätter als Garnitur verwenden.

Die Hackmasse auf Tellern anrichten, Bananenstücke und Süßkartoffel daneben anrichten, mit Koriander bestreuen und servieren.