▪ Die Küchenschlacht – Menü am 29. April 2020 ▪
Tagesmotto „Internationale Klassiker“ mit Björn Freitag

Alexandra Ortner

Surf and Turf mit Mango-Avocado-Salat, Kartoffelspiralen, Zitronen-Limetten-Mayonnaise und Kräuterbutter

Zutaten für zwei Personen

Für das Rinderfilet:
2 Rinderfiletsteaks à 200 g
Butterschmalz, zum Braten
Fleur de Sel, zum Würzen
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rinderfilet waschen und trockentupfen. Butterschmalz in einer Pfanne auslassen und das Fleisch kurz scharf anbraten. Sobald der Fleischsaft auf der Oberseite austritt, wenden und von der anderen Seite anbraten. Anschließend im vorgeheizten Backofen auf dem Rost bis zu einer Kerntemperatur von 52 Grad fertig garen. Vor dem Servieren mit etwas Fleur de Sel und Pfeffer würzen.

Für die Garnelen und Jakobsmuscheln:
6 Riesengarnelen, ohne Kopf und Schale, mit Schwänzchen
6 küchenfertige Jakobsmuscheln
1 kleine, rote Chilischote
2 Knoblauchzehen
1 Zitrone
Butter, zum Braten
Butterschmalz, zum Anbraten
5 Zweige glatte Petersilie
4 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Garnelen und Jakobsmuscheln waschen und trockentupfen. Ggf. putzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Knoblauch abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Olivenöl, Petersilie und Knoblauch vermengen und auf zwei kleine Schüsseln aufteilen. Chilischote der Länge nach halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein hacken. Ca. ½ Teelöffel davon in die eine Öl-Mischungen geben, diese dann mit Salz würzen. Garnelen in diese Marinade geben und ziehen lassen.

Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. In die andere Schale mit dem Öl geben und die Jakobsmuscheln darin einlegen. Ziehen lassen.

Garnelen mit der Marinade in eine Pfanne geben und je nach Größe ca. 2 Minuten von beiden Seiten in etwas Butterschmalz anbraten. Jakobsmuscheln aus der Marinade nehmen und mit einem Küchenpapier trockentupfen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten ca. 2 Minuten anbraten. Zum Schluss eine Flocke Butter hinzugeben und kurz durchschwenken.

Für die Kartoffelspiralen:
2 festkochende Kartoffeln
Pflanzenöl, zum Frittieren

Kartoffeln schälen und mit einem Spiralschneider in feine Spiralen schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und die Kartoffelspiralen knusprig frittieren. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Mango-Avocado-Salat:
1 Avocado
1 Mango
1 Zitrone
1 TL flüssiger Honig
5 Zweige Koriander
4 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Avocado halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch mithilfe eines Löffels herauslösen. In kleine Würfel schneiden. Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Kern schneiden und ebenfalls fein würfeln. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Avocado, Mango, Koriander, 2 Esslöffel Zitronensaft, Honig und Olivenöl miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Mayonnaise:
1 Zitrone
1 Limette
2 Eier
1 TL Crème fraîche
250 ml neutrales Öl
2 EL Weißweinessig
1 TL mittelscharfer Senf
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eier trennen. Eigelb, Senf und Essig in einen hohen Becher geben, dann Öl draufgeben. Einen Pürierstab auf den Boden des Bechers stellen und das Ei, Senf und Essig aufmixen. Sobald sich die Zutaten verbinden und eine hellgelbe Masse entsteht, den Pürierstab langsam nach oben ziehen und so lange mixen bis eine dickliche Mayonnaise entsteht. Zitrone und Limette unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Dann Zitrone und Limette halbieren und den Saft auspressen. 2 Esslöffel Zitronensaft, Saft einer halben Limette, Zitronen- und Limettenabrieb, eine Prise Zucker und Crème fraîche unter die Mayonnaise rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kräuterbutter:
100 g weiche Butter
1 Zitrone
1 Msp. mittelscharfer Senf
1 TL Worcestershiresauce
2 Zweige glatte Petersilie
2 Zweige Basilikum
2 Zweige Estragon
2 Zweige Kerbel
Salz, aus der Mühle

Zitrone halbieren und Saft auspressen. Petersilie, Basilikum, Estragon und Kerbel abbrausen und trockenwedeln. Fein hacken. Butter mit gehackten Kräutern und Senf glattrühren. Mit Zitronensaft, Worcestershiresauce und Salz abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.