▪ Die Küchenschlacht – Menü am 15. Juli 2024 ▪
Leibgerichte mit Björn Freitag

Dirk Trosdorf

Entrecôte mit Rotweinsauce, Bratkartoffel-Schnitzen, gebratenem Pfirsich und Tomatensalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Entrecôte:
2 Scheiben Entrecôte, 3,5 cm dick
2 Schalotten
1 Knolle frischer Knoblauch
1 Bund Rosmarin
Butter, zum Braten
Olivenöl, zum Braten
1 EL feine Chiliflocken
Fleur de Sel, zum Würzen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 80 Grad Heißluft vorheizen.
Entrecôte bei mittlerer Hitze, von beiden Seiten, in einer Pfanne mit Öl je 3 Minuten anbraten. Pfanne vorher leicht salzen. Schalotten und Knoblauch abziehen und feinschneiden. Nach dem Wenden des Fleisches Butter, Schalotten, Knoblauch, Rosmarin und Chili dazugeben. Dann Fleisch bei 80 Grad in den Ofen geben. Thermometer hineinstecken und beobachten. Bei einer Kerntemperatur von 56 Grad aus dem Ofen nehmen und leicht bedeckt noch etwas ruhen lassen. Nach dem Aufschneiden mit Fleur de Sel und schwarzen Pfeffer würzen.

Für die Rotweinsauce:
1 rote Chilischote
100 g Butter
3 EL Tomatenmark mit Wurzelgemüsegeschmack
350 ml trockener Rotwein
150 ml Portwein
300 ml Rinderfond
1 EL glatte Pfirsichmarmelade
3 Zweige Thymian
3 Zweige Rosmarin
50 g Weizenmehl
2 EL Puderzucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sobald das Fleisch aus der Pfanne ist, den Puderzucker hineingeben und karamellisieren lassen, Tomatenmark dazugeben und anrösten. Mit Portwein ablöschen. Einkochen lassen und dann Rotwein hinzugeben. Einkochen lassen und nach Bedarf nachgießen. Pfirsichmarmelade dazugeben. Wenn die Sauce zu kräftig wird, mit Fond nachfüllen. Thymian und Rosmarin einlegen und etwas mitkochen lassen, aber nicht zu lange. Chili entkernen, kleinschneiden und dazugeben. Nach Bedarf mit Mehlbutter binden. Vor dem Servieren durch ein Sieb gießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Bratkartoffel-Schnitze:
2 große festkochende Kartoffeln
Butter, zum Braten
2 Zweige Rosmarin
1 EL rosenscharfes Paprikapulver
100 ml Sonnenblumenöl
100 ml kaltgepresstes Olivenöl
Fleur de Sel, zum Würzen
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln in 1 cm dicke Scheiben schneiden und daraus Streifen von ca. 2-3 cm Breite, etwas schief, herstellen. Streifen bei geringer Hitze von beiden Seiten in Öl braun anbraten. Butter und Rosmarin hinzugeben. Herausnehmen, entfetten, mit Paprikapulver, Fleur de Sel und Pfeffer würzen und direkt servieren.

Für den Pfirsich:
2 große Pfirsiche, nicht zu reif
4 Zweige Thymian
Piment d'Espelette, zum Würzen
Fleur de Sel, zum Würzen
100 ml kaltgepresstes Olivenöl

Pfirsich in 3 cm dicke Ringe schneiden und bei geringer Hitze in Öl braten bis er eine schöne Farbe hat und gar ist. Dann Thymian, Fleur de Sel und Piment d'Espelette drüberstreuen.

Für den Tomatensalat:
3 Tomaten, Sorte Miranda
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
3 Zweige Basilikum
1 TL Dijonsenf
1 TL Ingwersirup
2 EL Weißweinessig
6 EL Sonnenblumenöl
6 EL kaltgepresstes Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten und Knoblauch abziehen. Tomaten und Schalotten in mundgefällige Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Knoblauch in dünne Scheiben schneiden. Basilikum zupfen, grob schneiden und eine Vinaigrette aus den Ölen, Essig, Senf, Ingwer, Knoblauch, Salz und Pfeffer anrühren. Kurz vor dem Servieren vorsichtig vermischen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.