

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 18. Februar 2019** ▪
Leibgericht mit Mario Kotaska



Hans Peter Klees

**Filetsteak mit Pfefferrahmsauce, Pommes frites und
Feldsalat mit Orangen-Vinaigrette und karamellisierten
Walnüssen**

Zutaten für zwei Personen

Für das Filetsteak:

2 Filetsteaks vom Rind à 150-200 g
 Butterschmalz, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Fleisch abspülen und trockentupfen. Die Steaks im heißen Butterschmalz etwa 1,5 Minuten von beiden Seiten anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend in den Backofen geben und fertig garen. Die Fleischpfanne für die Sauce beiseite stellen.

Für die Pfefferrahmsauce:

1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 100 g Crème fraîche
 250 ml Rinderfond
 50 ml Cognac
 3 EL eingelegte grüne Pfefferkörner
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Pfefferkörner mit dem Mörser zerstoßen. Zwiebel und Knoblauch im Bratfett der beiseite gestellten Pfanne glasig dünsten; zerstoßene Pfefferkörner hinzufügen und mit Cognac ablöschen. Rinderfond dazugeben und einkochen lassen. Zum Schluss Creme fraiche zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Pommes frites:

4 mittelgroße festkochende Kartoffeln
 2 Liter neutrales Öl
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln waschen, schälen und in gleichmäßige Stifte schneiden. Fett in der Fritteuse auf 110 – 120 Grad erhitzen und Kartoffeln ca. 8 - 10 Minuten darin vorfrittieren. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen und abkühlen lassen.

Pommes anschließend bei 170 Grad erneut in die Fritteuse geben und goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, in eine Schüssel geben und mit Salz abschmecken.

Für den Feldsalat:

100 g Feldsalat
 2 Orangen
 1 TL Honig
 1 TL scharfer Senf
 3 EL Kräuteressig
 50 g Walnüsse
 30 g Rohrzucker
 30 g Butter
 6 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Feldsalat waschen und trocken schleudern. Orangen abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Die Orange halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Für die Vinaigrette Öl, Essig, Orangensaft und – abrieb, Honig, Senf, Salz und Pfeffer mit einem Pürierstab mixen.

Für die karamellisierten Walnüsse die Butter mit dem Rohrzucker bei mittlerer Hitze schmelzen lassen, vermischen und die Nüsse hinzufügen. Sobald das Karamell eine goldgelbe Farbe hat, die Nüsse auf ein Stück Backpapier geben und auskühlen lassen. Hacken und über den Salat streuen. Die zweite Orangen filetieren und auf den Salat geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.