

▪ **Die Küchen Schlacht – Menü am 11. Februar 2018** ▪
Leibgericht mit Alfons Schuhbeck



Jana Schäfer

Iberico-Steak mit gegrilltem Fenchel und Kartoffel-Birnen-Gratin

Zutaten für zwei Personen

Für das Iberico-Schwein:

2 Iberico Steaks, à 150 g
 Sonnenblumenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Die Steaks waschen, trocken tupfen und mit Öl in einer heißen Pfanne scharf von beiden Seiten anbraten.

Anschließend im Backofen 6-7 Minuten nachgaren lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den gegrillten Fenchel:

1 Fenchelknolle samt Grün
 Sonnenblumenöl, zum Anbraten

Fenchel waschen, den Strunk abschneiden und Fenchel in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Das Fenchelgrün für die Garnitur zur Seite legen.

In einer heißen Grillpfanne den Fenchel mit Sonnenblumenöl gar grillen, bis er das typische Grillmuster aufweist.

Für die Fenchel-Vinaigrette:

1 unbehandelte Zitrone
 100 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone halbieren und auspressen. Aus dem Saft, Olivenöl, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette anrühren.

Für das Kartoffel-Birnen-Gratin:

200 g mehligkochende Kartoffeln
 100 g Tafel-Birnen
 200 ml Sahne
 1 Thymianzweig
 100 g Parmesankäse
 1 Muskatnuss
 2 EL Speisestärke
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Sahne in einem Topf mit Salz und Pfeffer, etwas Muskatnuss und dem Thymianzweig aufsetzen. Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Kartoffelscheiben in die Sahne geben und aufkochen. Birnen schälen, das Kerngehäuse entfernen und in dünne Scheiben schneiden.

Nach dem Kochen die Birnen und Speisestärke mit in den Topf geben, den Thymianzweig entfernen und alles in eine kleine, runde Kokotte geben und im Backofen 20-25 Minuten backen. Parmesan reiben und etwa 10 Minuten vor Ende der Zeit mit Parmesankäse bestreuen.

Für die Garnitur:

1 Bund Schnittlauch

Schnittlauch fein hacken und das Gratin damit betreuen.

Den gegrillten Fenchel mit der Vinaigrette bestreichen, Fenchelgrün hacken und darauf geben. Das Iberico-Schweinesteak im Ganzen darauf setzen. Gratin in der Kokotte lassen und daneben stellen.