

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 11. März 2019 ▪
Leibgericht mit Johann Lafer



Joel Vasques

"Francesinha":
Portugiesisches Sandwich mit Pommes frites

Zutaten für zwei Personen

Für das Sandwich:

- 4 Scheiben American Toast
- 1 Rinderfilet à 200 g
- 2 Scheiben Kochschinken
- 6 Scheiben portugiesische Paprikawurst
- 6 Scheiben Gouda
- 2 Eier
- neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Toastscheiben darin etwa 5 Minuten kross und leicht trocken rösten. Zwei der Toastscheiben mit Kochschinken, Paprikawurst und je einer Scheibe Käse erneut in den Ofen schieben.

Das Rinderfilet in zwei Medallions teilen und in einer Pfanne mit etwas Öl kross rundum kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Steak auf die weiteren Toastscheiben geben und im Ofen ziehen lassen.

Die Eier zu Spiegeleiern in einer Pfanne mit wenig Öl ausbacken.

Für die Sauce:

- ¼ Peperoni
- 200 g passierte Tomaten
- 3 Knoblauchzehen
- ½ Zwiebel
- 1 EL Mehl
- 200 g Sahne
- 80 ml portugiesisches Bier
- 150 ml Rinderfond
- 20 ml Whiskey
- 20 ml Portwein
- 2 Zweige Basilikum
- ¼ Bund Koriander
- ¼ Bund glatte Petersilie
- 1 Msp. Natron
- Zucker, zum Abschmecken
- 1 TL portugiesische Chili-Würzsauce
- Olivenöl, zum Anbraten

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Peperoni längs halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien und klein würfeln. Basilikum und Koriander abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Zwiebel, Knoblauch, Peperoni und Kräuter in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen. Sobald die Zwiebeln glasig werden, diese mit etwas Mehl bestäuben und mit Bier ablöschen.

Den Sud kurz köcheln und reduzieren lassen. Mit Rinderfond und passierten Tomaten auffüllen und mit dem Stabmixer kräftig mixen. Sahne mit Whisky und Portwein hinzufügen und nochmals 5 Minuten aufkochen lassen.

Mit der portugiesischen Chili-Würzsauce abschmecken und mit etwas Natron abrunden.

Für die Universal-Gewürzmischung:

- 3 TL gemahlener Kurkuma
- 1 ½ TL Koriandersaat
- 1 TL Zucker
- 1 ½ TL Kümmel
- 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- 1 TL rosenscharfes Paprikapulver
- 1 TL Cayennepfeffer
- 1 TL feines Salz
- 1 TL Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Gewürze in einen Mörser geben und fein miteinander vermahlen.

Um die Aromen der einzelnen Bestandteile kräftiger zu betonen, kann man Koriander, Kümmel und Pfefferkörner vor dem Mörsern leicht anrösten.

Für die Pommes frites: Die Fritteuse auf 150 Grad vorheizen.
4 große Kartoffeln Kartoffeln waschen und mit Schale in grobe Streifen schneiden. Die
Meersalz, aus der Mühle Meersalz, aus der Mühle groben Fritten in der Fritteuse etwa 5 Minuten vorfrittieren und einige
Minuten abkühlen lassen. Die Pommes anschließend bei 170 Grad
nochmals frittieren bis diese goldgelb ausgebacken sind.
Vor dem Servieren mit gemahlenem Meersalz würzen.
Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.