

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 13. März 2019 ▪
"Rüben" mit Johann Lafer



Karin Mohrenschildt

Pastinake:

Püree und Crunch mit Rumpsteak und Rotwein-Schalotten

Zutaten für zwei Personen

Für das Rumpsteak:

2 Rumpsteaks à ca. 200 g
Butter, zum Anbraten
neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
bunter Pfeffer, aus der Mühle

Rumpsteaks von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Steaks von jeder Seite scharf anbraten.

Etwas Butter dazugeben und braten, bis der gewünschte Gargrad erreicht ist. Das Fleisch einige Minuten ruhen lassen.

Für das Püree:

300 g Pastinaken
40 g Schalotten
10 EL Gemüsefond
150 ml Sahne
50 g Butter
1 Muskatnuss, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pastinaken schälen und in mittelgroße Würfel schneiden. Schalotten abziehen und fein würfeln. Beides in etwas Butter glasig anschwitzen, dann mit etwas Fond ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Mit Sahne und Gemüsefond aufgießen, ca. 15 Minuten köcheln lassen und gelegentlich umrühren. Zum Schluss mit dem Kartoffelstampfer fein stampfen.

Für den Crunch:

200 g Pastinaken
400 ml Frittieröl, zum Ausbacken
Salz, aus der Mühle

Pastinaken schälen und mit einem Sparschäler in dünne Streifen schneiden. In einem Topf mit reichlich heißem Öl kross ausbacken.

Mit etwas Salz würzen.

Für die Rotwein-Schalotten:

4 Schalotten
200 ml Rotwein
100 ml Portwein
50 g kalte Butter
1 EL brauner Zucker
1 TL Butter
Salz, aus der Mühle
bunter Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einer Pfanne aufschäumen, den Zucker zugeben und leicht karamellisieren.

Schalotten abziehen, halbieren, in Streifen schneiden und kurz mitbraten.

Mit Rotwein und Portwein ablöschen und 15 Minuten stark reduzieren lassen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.