

**| Die Küchenschlacht – Menü am 4. Januar 2021 |
Leibgericht mit Alexander Kumptner**



Matthias Sartor

Entrecôte mit Kartoffel-Würfeln, Speckbohnen und Barbecue-Sauce

Zutaten für zwei Personen

Für das Entrecôte:
2 Entrecôtes à 200 g
Olivenöl, zum Anbraten

Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
Das Entrecôte in einer Pfanne mit Olivenöl scharf anbraten und noch kurz im Ofen ziehen lassen.

Für die Beilagen:
500 g junge Kartoffeln
300 g grüne Bohnen
150 g Speckwürfel
1 EL Rosmarin
Butter, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser kochen. Anschließend in einer Pfanne mit Butter braten. Speckwürfel ebenfalls in Butter in einer weiteren Pfanne anbraten. Bohnen abbrausen und in Salzwasser kochen. Anschließend in ca. 1 cm große Stücke schneiden und mit den Speckwürfeln, Rosmarin und den Kartoffeln vermengen.

Für die Barbecue-Sauce:
1 Zehe Knoblauch
1 Zitrone
310 ml Ketchup
220 g brauner Zucker
60 ml dunkle Melasse
60 ml Apfelessig
1 EL Worcestershiresauce
2 ½ EL Senfpulver
2 TL Paprikapulver
Portwein, zum Abschmecken
60 ml Wasser
2 TL aufgebrühten Kaffee
½ TL Cayennepfeffer
1 TL Rauchsatz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und klein hacken. Saft der Zitrone auspressen. Ketchup, Zucker, Melasse, Apfelessig, Worcestershiresauce, Senfpulver, Paprikapulver, Zitronensaft, Wasser, Kaffee, Salz und Pfeffer vermengen und in einer Pfanne aufkochen lassen. Mit Portwein abschmecken.

Barbecue-Sauce als Spiegel auf einen Teller geben. Kartoffelwürfel mit Speck-Bohnen auf die Sauce legen. Das Fleisch als Topping auf dem Gericht anrichten und servieren.