▪ Die Küchenschlacht – Menü am 14. September 2020 ▪
Leibgericht mit Johann Lafer



Maximilian Hensel

Roastbeef mit Madeirasauce, Walnuss-Sellerie-Kartoffelpüree und Pfifferlingen

Zutaten für zwei Personen

Für das Roastbeef:
2 Roastbeefs à ca. 200 g (Steak-Cut)
3 Knoblauchzehen
1 Bund Rosmarin
50 g Butterschmalz
50 g Butter
Fleur de Sel, zum Einreiben
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Roastbeef vor der Zubereitung auf Zimmertemperatur bringen.

Fleisch waschen, trocken tupfen und von beiden Seiten mit Salz einreiben.

Butterschmalz in einer Grillpfanne stark erhitzen. Steaks in der Pfanne von allen Seiten, pro Seite jeweils etwa eine Minute scharf anbraten.

Fleisch im vorgeheizten Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 52 Grad weiter garen. Fleisch aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten ruhen lassen. Anschließend Butter in einer Pfanne erhitzen. Knoblauchzehen abziehen, andrücken und in die Pfanne geben. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und ebenfalls hinzugeben und kurz ziehen lassen. Fleisch von beiden Seiten erneut ca. 30 Sekunden scharf anbraten und dabei mit der Butter von allen Seiten arosieren. Mit Pfeffer würzen.

Für das Püree:
300 g mehlig kochende Kartoffeln
100 g Sellerie
50 g Walnüsse
100 g Butter
50 ml Vollmilch
1 schwarzer Trüffel
1 Muskatnuss
Fleur de Sel
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und vierteln. Sellerie putzen und in Würfel schneiden. Kartoffeln und Sellerie in einem Topf mit Salzwasser weichkochen. Walnüsse klein hacken. Die Hälfte der Butter in einem Topf zerlassen und zusammen mit den Nüssen eine Nussbutter herstellen.

Kartoffeln und Sellerie abgießen, dabei etwas Kochwasser auffangen. Kartoffeln und Sellerie mit einem Kartoffelstampfer zu einem Stampf verarbeiten. Einen Teil des aufgefangenen Kartoffelwassers und Milch hinzugeben und glattrühren. Die restliche kalte Butter und die Nussbutter unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Mit einem Servierring anrichten und Trüffel darüber hobeln.

Für die Madeirasauce:
1 kleine Zwiebel
Butter, zum Braten
50 g kalte Butter
2 EL Tomatenmark
50 ml trockener Rotwein
25 ml süßer Madeira
500 ml Gemüsefond
Fleur de Sel
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

In einem Stieltopf die Butter zerlassen. Zwiebeln abziehen, fein hacken und in der Butter glasig anschwitzen. Tomatenmark hinzugeben und mitrösten.

Mit Gemüsefond und Rotwein ablöschen und reduzieren. Madeira hinzugeben und weiter reduzieren lassen. Wenn die gewünschte Konsistenz erreicht ist, mit kalter Butter abbinden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Pfifferlinge:
50 g Tiroler Schinkenspeck
1 große Zwiebel
300 g Pfifferlinge
100 g Butter
Fleur de Sel
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pfifferlinge säubern und in gleichgroße Stücke schneiden. Zwiebel abziehen und fein hacken. Speck würfeln.

In einer Pfanne Speck und Zwiebeln scharf anbraten. Pfifferlinge hinzugeben und mitbraten. Kurz vor Ende der Garzeit die Butter hinzugeben.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:
20 g Sango Rettich Kresse
20 g weißer Sommertrüffel

Etwas Kresse abschneiden.

Etwas Trüffel hobeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten, das Püree mit Kresse und Trüffel garnieren und servieren.