

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 13. Juli 2020** ▪  
**Leibgericht mit Cornelia Poletto**



**Nicolas Hoffmann**

**Flanksteak „Pinwheels“ mit Grillgemüse und Chimichurri**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Flanksteaks:**

2 Flanksteaks, à ca. 200 g  
 100 g Serranoschinken  
 100 g Rucola  
 150 g Parmesan  
 Neutrales Öl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.  
 Flanksteaks waschen, trockentupfen, mit einem Schmetterlingsschnitt auftrennen und anschließend mit einem Topf flachklopfen.  
 Rucola waschen und trockenschleudern, Parmesan hobeln. Flanksteaks mit dem Serranoschinken belegen und anschließend Rucola und Parmesan darauf verteilen. Nun das Flanksteak, ähnlich einer Roulade zusammenrollen und in 4 cm Abständen mit Holzspießen fixieren.  
 Die Rolle zwischen den Spießen in einschneiden.  
 Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch ca. 3-4 Minuten scharf von beiden Seiten braten.

**Für das Grillgemüse:**

2 Karotten  
 ½ Knollensellerie  
 2 Zucchini  
 2 vorgegarte Rote Bete  
 2 rote Zwiebeln  
 2 EL Olivenöl  
 3 Zweige Rosmarin  
 3 Zweige Thymian  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und würfeln. Karotten, Sellerie und Zucchini putzen, von Enden befreien und in kleine Würfel schneiden.  
 Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln, von den Zweigen zupfen und hacken. Gemüse mit den Kräutern und dem Öl mischen, in eine Auflaufform geben und für ca. 25 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben.

**Für die Chimichurri:**

1 Spitzpaprika  
 1 kleine rote Chilischote  
 2 Knoblauchzehen  
 3 EL Weißweinessig  
 6 EL Olivenöl  
 1 Bund glatte Petersilie  
 6 Zweige Thymian  
 1 Bund Oregano  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Petersilie, Thymian und Oregano abbrausen und trockenwedeln.  
 Blättchen von den Stielen zupfen und klein hacken. Knoblauch abziehen und fein hacken. Paprika halbieren, putzen, von Kernen und Scheidewänden befreien und waschen. Eine Paprikahälfte in sehr kleine Würfel schneiden. Chili putzen, der Länge nach aufschneiden, waschen und Kerne entfernen. Schote klein schneiden. Chili, Paprika, Kräuter, Knoblauch, Essig und Öl vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gemüse auf dem Teller als Gemüsespiegel anrichten und eine Scheibe Pinwheel auf das Gemüse geben und anschließend mit der Chimichurri garnieren.