

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 16. März 2023** ▪
Tagesmotto „Wurzelgemüse“ mit Johann Lafer



Sarah Gellesch

Entrecôte mit Cognac-Sahnesauce, Sellerie-Parmesan-Püree und Topinambur-Chips

Zutaten für zwei Personen

Für das Steak:

300 g Entrecôte vom Jungbullen
 1 Knoblauchzehe
 1 Zweig Rosmarin
 1 Zweig Thymian
 Butter, zum Anbraten
 3 EL Pflanzenöl
 Fleur de Sel, zum Würzen
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und das unbearbeitete Steak, die angedrückte Knoblauchzehe, Rosmarin und Thymian in das heiße Fett legen.

Fleisch ca. 20-30 Sekunden scharf anbraten, dann wenden. Steak auch von der anderen Seite so anbraten. Die maximale Bratdauer sollte ca. 1-1:30 Minute betragen. Fleisch in eine Auflaufform geben und bei ca. 100-120 Grad im Ofen warmhalten. Die Pfanne mit den Kräutern für die Sauce aufgestellt lassen.

Kurz vor dem Servieren das Fleisch, das noch gut rare sein dürfte, erneut von beiden Seiten in etwas Butter schwenken. Steak mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen und zur Seite stellen.

Für die Cognac-Sahnesauce:

1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 1 Zitrone, davon Saft
 Butter, zum Anbraten
 250 ml Sahne
 1 EL Tomatenmark
 Cognac, zum Ablöschen
 1 Zweig Rosmarin
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sauce in der Pfanne mit dem Bratenfett des Entrecôtes ansetzen.

Zwiebel abziehen und würfeln. Butter in die Pfanne geben und die gewürfelte Zwiebel anschwitzen. Knoblauch abziehen, andrücken und hinzugeben. Rosmarin ebenfalls hinzugeben.

Tomatenmark einrühren und kurz mitanschwitzen. Das Ganze mit einem ordentlichen Schuss Cognac ablöschen und einreduzieren lassen. Sahne hinzugeben und kurz nochmal aufkochen lassen, dann alles einköcheln lassen. Wenn eine sämige Konsistenz erreicht ist, die Sauce durch ein feines Sieb lassen, sodass nur die passierte Sauce bleibt. Zitronensaft auspressen. Sauce mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Sellerie-Parmesan-Püree:

1 Sellerieknolle
 1 Zitrone, davon Saft
 50 g Parmesan
 30 g Butter
 250 ml Sahne
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sellerie schälen, in grobe Stücke schneiden und in leicht gesalzenem Wasser garkochen.

Sahne erhitzen, ein Stück Butter hinzugeben. Zitronensaft auspressen. Sahne-Butter-Mischung mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Muskat würzen. Sellerie abgießen, in den Kochtopf zurückgeben, die Sahnemischung darüber gießen und mit einem Kartoffelstampfer alles grob vermengen und zerstampfen. Dann mit einem Pürierstab alles zu einem sämigen Püree verarbeiten. Parmesan reiben. Püree etwas abkühlen lassen und den geriebenen Parmesan nach und nach unterrühren. Abschließend nochmal abschmecken. Durch ein Sieb streichen.

Für die Topinambur-Chips: Topinambur-Knollen putzen und mit einem Gemüsehobel oder Messer in dünne Scheiben schneiden. In reichlich Öl goldgelb ausbraten. Die Chips auf Küchentrepp abtropfen lassen. Rosmarinnadeln abzupfen, hacken und mit Fleur de Sel vermengen. Chips mit Rosmarin-Salz-Mischung würzen.

250 g Topinambur
1 Zweig Rosmarin
Pflanzenöl, zum Anbraten
½ TL Fleur de Sel

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.