

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 16. März 2026** ▪
Leibgericht mit Nelson Müller



Nico Fedorovski

**Rib-Eye-Steak mit Jalapeño-Butter, Möhrenpüree,
eingelegten Zwiebeln, Koriander-Schmand und Blattsalat
mit Mango-Dressing**

Zutaten für zwei Personen

Für das Steak und die Butter:

2 Rib-Eye-Steak à 240 g
2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
1 grüne Jalapeño
100 g Butter
2 Zweige glatte Petersilie
Knoblauchpulver, zum Würzen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Jalapeños in Scheiben schneiden. Schalotten und Knoblauch abziehen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Rib-Eye-Steak von beiden Seiten kräftig mit Salz würzen und scharf anbraten. Maximal 1-2 Minuten pro Seite mit Butter und den anderen Gewürzen arrosieren. Beiseitestellen und bis zu einer Kerntemperatur von 56 Grad im Ofen weitergaren.

Für das Püree:

400 g Karotten
2 mittelgroße Kartoffeln
100 g Butter
150 ml Milch
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Karotten und Kartoffeln schälen, kleinschneiden und in Salzwasser weichkochen. Anschließend pürieren. Butter und Milch unterheben und das Püree mit Muskatnuss, weißem Pfeffer und Salz abschmecken.

Für die Zwiebeln:

2 mittelgroße Zwiebeln
1 Limette, Saft & Abrieb
100 ml Apfelessig
2 EL Honig
½ TL Koriandersaat
½ TL Pfefferkörner
Salz, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen und längs in dünne Streifen schneiden. Die flüssigen Zutaten mit dem Koriandersaat und den Pfefferkörnern im Topf aufkochen. Limettenabrieb hinzugeben. Die Zwiebeln bei Bedarf nachsüßen oder nachsalzen. Mit Limettensaft abschmecken.

Für den Koriander-Schmand:

1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, Saft & Abrieb
200 g Schmand
1 Bund Koriander
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und hacken. Koriander fein hacken.. Schmand, Knoblauch, Koriander, Zitronenabrieb sowie Zitronensaft, Salz und Pfeffer vermengen und kaltstellen.

Für den Salat:

½ Kopfsalat
½ Eichblattsalat
1 Mango
1 Limette, Saft
150 ml Sonnenblumenöl
2 EL Agavendicksaft
1 TL Dijonsenf
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salate waschen. Limettensaft auspressen. Mango schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Einen Teil der Mango pürieren und zusammen mit dem Öl, Agavendicksaft, Senf, sowie Salz und Pfeffer hochemulgieren. Den anderen Teil der Mango für den Salat würfeln. Vor dem Servieren alles vermengen.

Für die Garnitur:

1 Beet Knoblauchkresse

Kresse als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.