

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 15. Juni 2026** ▪
Leibgericht mit Cornelia Poletto



Benedikt Siebert

Rib-Eye-Steak mit Miso-Butter, Brokkolini, Kartoffelpüree und Ingwer-Sojasauce

Zutaten für zwei Personen

Für das Rib-Eye-Steak und Butter:

2 Rib-Eye-Steaks, à ca. 250-300g, 2,5-3 cm dick
 2 Knoblauchzehen
 3 EL weiche Butter
 1 EL weißes Misopaste
 Rapsöl, zum Braten
 1 Zweig Rosmarin
 Fleur de Sel, zum Würzen

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Butter und Misopaste verrühren und beiseitestellen. Das Fleisch salzen und in einer sehr heißen Pfanne mit etwas Öl scharf anbraten, wenden und weiterbraten. Auch auf der Fettseite anbraten und dann bis zu einer Kerntemperatur von 50 Grad im Ofen fertigbaren. Dann aus dem Ofen nehmen und auf einem Abtropfgitter ruhen lassen.

Knoblauch abziehen und andrücken. Kurz vorm Anrichten das Fleisch in die heiße Pfanne geben, Misobutter, Knoblauchzehen und Rosmarinzweig dazugeben und das Fleisch immer wieder mit der aromatisierten Butter übergießen.

Für das Püree:

300 g mehligkochende Kartoffeln
 50 g kalte Butter
 50 ml Sahne
 100 ml Milch
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser weichkochen. Kurz im Topf ausdampfen lassen. Milch mit Sahne, Salz, Pfeffer und Muskat erwärmen. Kartoffeln durch die Presse drücken, Milch-Mischung dazugeben und einem Gummispatel verrühren. Mit Salz abschmecken und schließlich die kalte Butter unterrühren.

Für die Ingwer-Sojasauce:

3 cm Ingwer
 50 ml Sojasauce
 50 ml Mirin
 1 EL Kartoffelstärke

Sojasauce und Mirin in kleinem Topf aufkochen. Stärke mit kaltem Wasser verrühren und in die kochende Soja-Mirinsauce einrühren. Ingwer schälen, hinein reiben und vom Herd ziehen. Bis zum Servieren abdecken.

Für den Brokkolini:

300 g Brokkolini
 1 Knoblauchzehe
 1 Zitrone, Abrieb
 1 EL Sesamöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Brokkolini kurz in reichlich Salzwasser blanchieren, dann in einer Schüssel mit gesalzenem Eiswasser abschrecken. Knoblauch abziehen und in feine Scheiben schneiden. Brokkolini in den Topf zurückgeben, salzen, pfeffern, Knoblauchscheiben und Sesamöl dazu geben und mit Zitronenzeste vermengen.

Für das Anrichten:

Fleur de Sel, zum Würzen
 Milde Chiliflocken, zum Würzen

Gericht mit Fleur de Sel und Chiliflocken würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.