

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 30. März 2026** ▪
Leibgericht mit Mario Kotaska



Johannes Rumsauer

Rib-Eye-Steak mit Pilzrahmsauce, Sellerie-Pastinaken-Stampf und Spinatsalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Steak:

2 Rib-Eye-Steaks, à 250 g, ca. 2,5 cm
 dick
 20 g Butter
 2 EL Sonnenblumenöl
 1 Zweig Rosmarin
 Fleur de Sel, zum Würzen
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Steaks salzen und von beiden Seiten je 3 Minuten in Sonnenblumenöl anbraten, anschließend aus der Pfanne nehmen und mindestens 10 Minuten ruhen lassen. Vor dem Anrichten nochmals mit Butter und Rosmarin kurz von beiden Seiten braten. Mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen.

Für die Sauce:

300 g Kräuterseitlinge
 1 große Schalotte
 20 g Butter
 200 ml Sahne
 50 ml trockener Weißwein
 ¼ Bund Schnittlauch
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze ggf. putzen, schneiden und ohne Fett bei hoher Hitze bräunen. Schalotte abziehen und fein würfeln. Butter und fein gewürfelte Schalotten zugeben und anbraten. Mit Weißwein ablöschen. Wenn der Wein weitestgehend verkocht ist, Sahne zugeben und bei mittlerer Hitze sämig einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch hacken und über die Sauce geben.

Für den Stampf:

250 g Pastinaken
 150 g Knollensellerie
 ½ Zitrone, Saft
 45 g Butter
 30 ml Milch
 15 ml Sahne
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle

Pastinaken und Knollensellerie schälen, in ca. 4 cm große Stücke schneiden und in Salzwasser ca. 15 Minuten weichkochen. Milch und Sahne erwärmen. Ca. 1 TL Zitronensaft auspressen. Gemüse durch eine Presse drücken, mit Butter, Milch-Sahne-Mischung, Salz, geriebener Muskatnuss und Zitronensaft abschmecken.

Für den Salat:

50 g Babyspinat
 25 g Blaubeeren
 1 TL Olivenöl
 2 EL Orangenessig
 Salz, aus der Mühle

Spinat waschen. Blaubeeren mit dem Essig übergießen und ziehen lassen. Essig wieder abgießen und über den Spinat geben. Olivenöl und eine Prise Salz zugeben. Alles vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.