

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 26. Oktober 2026** ▪
Leibgericht mit Nelson Müller



Sascha Andres

Rumpsteak mit Koriander-Chimichurri, Kartoffel-Sellerie-Stampf und karamellisierten Möhren

Zutaten für zwei Personen

Für das Rumpsteak:

2 Rumpsteaks à 300 g, ca. 3 cm dick
 100 g Butterschmalz
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 100 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Steaks waschen und trocken tupfen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Steaks von jeder Seite jeweils 2 Minuten braten, die Ränder kurz rundherum braten. Salzen und pfeffern und in den vorgeheizten Ofen geben. Bis zu einer Kerntemperatur von 53-54 °C garen.

Für die Koriander-Chimichurri:

2 Knoblauchzehen
 30 ml dunkler Balsamicoessig
 60 ml Olivenöl
 25 g Koriander
 15 g Petersilie
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und mit Koriander und Petersilie klein hacken. Mit Balsamico und Olivenöl vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Für: den Kartoffel-Sellerie-Stampf:

400 g festkochende Kartoffeln
 250 g Knollensellerie
 40 g Butter
 200 ml Milch
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln und Sellerie schälen und in gleichmäßige Würfel schneiden. Beides in einen Topf geben, mit leicht gesalzenem Wasser bedecken und etwa 20 Minuten weichkochen. Das Kochwasser vollständig abgießen und das Gemüse kurz ausdampfen lassen. Milch mit der Butter in einem kleinen Topf erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist. Kartoffeln und Sellerie mit einem Kartoffelstampfer grob bis fein stampfen.

Die warme Milch-Butter-Mischung nach und nach unterrühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig abschmecken.

Für die karamellisierten Möhren:

6 Möhren mit Grün
 1 Orange
 40 g Butter
 100 ml Gemüsefond
 1 TL flüssiger Honig
 1 EL Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Möhren schälen und etwas von dem Grün stehen lassen. In leicht gesalzenem Wasser etwa 5 Minuten vorgaren. Anschließend abgießen. Butter in einer großen Pfanne schmelzen lassen. Zucker hineingeben und bei mittlerer Hitze hell karamellisieren lassen. Möhren zugeben und im Karamell schwenken. Mit Gemüsefond ablöschen und den Honig hinzufügen. Alles bei mittlerer Hitze etwa 8-10 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast vollständig reduziert ist und die Möhren glänzend überzogen sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.