

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 25. November 2025 ▪
Jahresfinale ▪ "Französische Bistroküche" mit Cornelia Poletto



David Kruselburger

Steak au poivre mit Pommes duchesse und Bohnen im Speckmantel

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Rinderfiletsteaks

Butter, zum Braten
Öl, zum Anbraten

2-3 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin

1 EL bunte Pfefferkörner
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 130 Grad Heißluft vorheizen. Einen weiteren Ofen auf 200 Grad Heißluft vorheizen.

1 EL bunte Pfefferkörner grob mörsern, Fleisch leicht salzen und die zerstoßenen Pfefferkörner auf das Fleisch drücken. Pfanne mit Öl erhitzen und die Steaks auf allen Seiten 1-2 Minuten kräftig anbraten, bis sie schön gebräunt sind. Hitze reduzieren, dann Butter und Kräuter hinzufügen und das Fleisch aromatisieren. Im Ofen ca. 8-12 Minuten nachgaren, bis die Kerntemperatur von 55 Grad erreicht ist. 5 Minuten rasten lassen. Pfanne für die Sauce aufgestellt lassen.

Für die Pfeffersauce:

1-2 Schalotten

100 g eingelegter grüner Pfeffer
150 ml Sahne

150 ml Rinderfond
100 ml Cognac

50 ml Worcestersauce
Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen, fein schneiden und in der Pfanne, in der zuvor das Fleisch gebraten wurde, leicht anschwitzen. Grüne Pfefferkörner hinzufügen, kurz durchschwenken, dann mit Cognac ablöschen. Kurz flambieren und um etwa die Hälfte einkochen lassen. Dann Fond hinzufügen und erneut einkochen, bis die Sauce leicht sirupartig ist. Nach Geschmack Sahne einrühren. Mit Salz, frischem Pfeffer und etwas Worcestersauce abschmecken.

**Für die Herzoginnenkartoffel
(Pommes duchesse):**

400 g mehligkochende Kartoffeln

3 Eier

50 g Parmesan
100 g Butter

2 EL Sahne

Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser weichkochen. Anschließend gut abdampfen lassen, damit sie nicht wässrig sind. Die heißen Kartoffeln durch eine Presse drücken, die Butter untermischen, bis sie geschmolzen ist. Mit Salz, Muskatnuss und Pfeffer würzen. Die Masse etwas abkühlen lassen. Zwei Eier trennen und zwei Eigelbe auffangen. Zwei Eigelbe und ggf. Sahne gründlich in die Kartoffelmasse einrühren. Zum Schluss den Parmesan reiben und nach Belieben unterheben. Die Konsistenz sollte fest, aber spritzfähig sein, ähnlich wie festes Püree.

Kartoffelmasse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

Auf ein Backpapier belegtes Blech Rosetten oder Nocken spritzen (ca. 4-5 cm Durchmesser) mit etwas verquirtem Ei bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad etwa 15-20 Minuten backen, bis die Spitzen goldbraun sind.

Für die Speckbohnen:

ca. 400-500 g feine grüne Bohnen
4-5 Scheiben Frühstücksspeck

1 TL Butter

Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Bohnen putzen und Enden abschneiden. In kochendem Salzwasser 3-5 Minuten garen, bis sie noch bissfest sind. Im Eiswasser abschrecken, damit sie die grüne Farbe behalten. Dann gut abtropfen lassen.

Jeweils 8-10 Bohnen zu einem kleinen Bündel nehmen und mit einer Scheibe Speck straff umwickeln. Dann in einer Pfanne mit etwas Butter rundherum goldbraun anbraten, bis der Speck knusprig ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Korallenhippe:

120 ml neutrales Öl
20 g Mehl

Öl und Mehl mit 100 ml Wasser zu einem homogenen Teig verrühren.

Teig portionsweise in eine Pfanne geben und Korallenhippen ausbacken.

Für die Deko:

½ Beet Rote Shiso- oder
Erbsensprossen
1 TL fermentierter Pfeffer

Gericht mit Sprossen und Pfeffer garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.