



| Die Küchenschlacht – Überraschungsmenü vom 14. November 2008 |

Rindertartar mit Wasabi-Béarnaise

Zutaten für zwei Personen

160 g	Rinderfilet
1	Schalotte
3	Eier
1 TL	Traubenkernöl
1 TL	Sojasauce
1 TL	Maggiwürze
1 TL	Worcestersauce
1	Zitrone
100 ml	Weißwein
5	Pfefferkörner, weiß
1	Lorbeerblatt
2 TL	Wasabi, aus der Tube
0,5 Bund	Estragon
100 g	Butter
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Das Rinderfilet in kleine Würfel schneiden. Die Schalotte abziehen und fein schneiden.

Das Fleisch und die Schalotten in einer Schüssel mischen. Ein Ei trennen. Die Zitrone auspressen. Das Traubenkernöl, das Eigelb, die Sojasauce, die Maggiwürze, die Worcestersauce, etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer hinzugeben und alles gut vermischen.

Estragon zupfen und klein schneiden. Die Stiele beiseite legen. Weißwein in einem Topf mit den Pfefferkörnern, den Estragonstielen und dem Lorbeerblatt aufkochen und um ein Drittel reduzieren. Anschließend den Sud abkühlen lassen und den Wasabi unterrühren.

Die restlichen Eier trennen.

Die Butter in einem Topf erhitzen und mit dem Schaumlöffel die oben schwimmende Molke so lange abschöpfen, bis die Butter geklärt ist.

Den Weinsud über einem Wasserbad mit zwei Eigelb aufschlagen und unter ständigem Rühren nach und nach die flüssige Butter dazugießen. Die Estragonblätter in die Buttersauce geben und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Rindertatar zusammen mit der Wasabi-Béarnaise anrichten und servieren.

Idee: Henssler



Rotbarsch-Schnitzel mit Bratkartoffeln und Zitronen-Champignons

Zutaten für zwei Personen

2	Rotbarschfilets, à 150 g
500 g	Kartoffeln, festkochend
50 g	Speck, durchwachsen
1	Zwiebel
1	Ei
1	Zitrone
2 EL	Butter
3 EL	Mehl
80 g	Panko, asiatisches Paniermehl
80 g	Champignons
0,5 Bund	Petersilie
0,5 Bund	Koriander
	Öl, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Die Kartoffeln mit Schale gar kochen.

Die Rotbarschfilets mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ei aufschlagen und verquirlen. Die Filets zuerst in Mehl wenden, anschließend durch die Eimasse ziehen und zuletzt im Panko panieren.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Filets von beiden Seiten goldbraun backen.

Die Zwiebel abziehen und fein schneiden. Die Pilze putzen und klein schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze anbraten. Die restlichen Zwiebelwürfel mitbraten.

Die Zitrone schälen und einzelne Filets herausschneiden und klein hacken. Die Zitronenfilets zu den Pilzen geben und durchschwenken. Die restliche Butter dazugeben. Koriander zupfen, klein hacken und unter die Pilze mischen. Anschließend mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Kartoffeln abgießen, pellen und in dünne Scheiben schneiden. Den Speck in kleine Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelscheiben goldbraun braten. Die Zwiebel und den Speck dazugeben und kurz mitbraten. Mit Pfeffer und Salz würzen. Einen Esslöffel Butter dazugeben und die Kartoffeln durchschwenken. Die Petersilie grob hacken und unter die Kartoffeln mischen.

Idee: Henssler