

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 30. Juni 2023** ▪  
**Finalgericht von Nelson Müller**



**Gegrilltes Onglet mit Kartoffel-Pfifferling-Salat und Béarnaise-Espuma**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Onglet:**

400 g Onglet  
 Neutrales Pflanzenöl, zum Grillen  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Grill auf 250 Grad vorheizen. Backofen auf 120 Grad vorheizen. Wasser in einem Topf auf 65 Grad erhitzen, um die Espumafflasche warmzuhalten.

Fleisch gut abwaschen und trockentupfen. Parieren und von überschüssigem Fett und Sehnen befreien. Bei Bedarf mit einem scharfen Messer entlang der Mittelsehne durchtrennen und Bindegewebe entfernen. Grill mit ein wenig Öl einfetten. Onglet bei 250 Grad direkt auf den Grill legen und von allen Seiten scharf anbraten. Anschließend Fleisch vom Grill nehmen und im Ofen auf eine Kerntemperatur von 54 Grad bringen. Dann außerhalb des Ofens ruhen lassen bis zum Servieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Weißwein-Reduktion:**

1 Schalotte  
 125 ml trockener Weißwein  
 2 EL heller Essig  
 2 Zweige Estragon  
 1 Lorbeerblatt  
 1 TL schwarze Pfefferkörner

Schalotte abziehen und in feine Scheiben schneiden. Schalotten-Scheiben in einem Topf mit Weißwein, Essig, Estragon, Lorbeerblatt und Pfefferkörnern aufkochen und reduzieren lassen. Kurz vor der Verwendung durch ein Sieb passieren und auffangen.

**Für den Béarnaise-Espuma:**

1 Zitrone, davon Saft  
 255 g Butterschmalz  
 3 pasteurisierte Eigelbe  
 30 ml Gemüsefond  
 1 EL Senf  
 100 g Zitronenfaser (Bindemittel)  
 10 g Salz  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butterschmalz in einem Topf schmelzen lassen. Eigelb mit 10 ml der warmen Weißweinreduktion schaumig schlagen. Etwas Senf einrühren. Langsam durch das Zugeben des flüssigen Butterschmalzes - über einem Wasserbad oder in einem Topf bei niedriger Hitze – aufschlagen bis die Sauce emulgiert. Zitronenfaser unterrühren und bei Bedarf Fond für die Konsistenz hineingeben. Zitronensaft bei Bedarf als Säure dazugeben. In die Espumafflasche füllen, 2 Sahnkapseln einfüllen und gut schütteln. Im Wasserbad bis zur Verwendung aufwärmen.

**Für den Kartoffel-Pfifferling-Salat:** Kartoffeln waschen und in der Schale in Salzwasser garen. Anschließend pellen und in Scheiben schneiden. Aus Fond, 20 ml Öl, Balsamessig, Salz und Pfeffer ein Dressing herstellen und Kartoffeln darin marinieren.  
200 g kleine festkochende Kartoffeln  
300 g Pfifferlinge  
4 Stangen Staudensellerie  
Pfifferlinge putzen. Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden.  
100 g Kirschtomaten  
Pfifferlinge in einer Pfanne mit restlichem Öl anschwitzen. Schalotten hinzugeben. Sellerie waschen, Enden entfernen und Fäden abziehen.  
3 Schalotten  
50 ml Gemüsefond  
Grün zur Dekoration beiseitelegen. Sellerie in Scheiben schneiden und in kochendem Salzwasser blanchieren. In Eiswasser abschrecken. Tomaten waschen und halbieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden. Tomaten und Pfifferlinge vorsichtig unter die Kartoffeln heben und vermengen. Mit Schnittlauch bestreuen.  
5 Halme Schnittlauch  
40 ml Rapsöl  
10 ml heller Balsamessig  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Zusatzzutaten von Katja:** *Katja nutzte Petersilie und Kerbel, um damit den Kartoffel-Pfifferling-Salat zu verfeinern.*  
Petersilie  
Kerbel

**Zusatzzutaten von Robert:** *Robert nutzte keine zusätzlichen Zutaten für das Gericht.*  
Keine

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 30. Juni 2023** ▪  
**Zusatzgericht von Nelson Müller**



### **Big Kahuna Burger**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Burger:**

300 g Rinderhackfleisch vom Onglet  
 2 Brioche Burger Buns  
 2 Scheiben Ananas  
 1 Gemüsezwiebel  
 8 Blätter Eisbergsalat  
 1 Prise Cayennepfeffer  
 2 TL brauner Zucker  
 Neutrales Pflanzenöl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Hackfleisch zu runden Patties formen. Zwiebel abziehen und in dünne Ringe schneiden. In einer Pfanne mit Öl anrösten und mit Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer würzen. Ananasscheiben nochmals längs halbieren damit die Scheiben dünner werden. Zucker in einer Pfanne zum Schmelzen bringen und Ananasscheiben hineinlegen. Mit etwas Wasser ablöschen, Ananas schwenken und Wasser verdampfen lassen bis Scheiben karamellisiert sind. Burger Buns in einer Pfanne mit Öl auf der Schnittseite knusprig anrösten. Danach die Patties in Öl von beiden Seiten scharf anbraten. Immer wieder mit dem Bratensatz übergießen. Salat waschen und trockenschleudern. Blätter für den Burger passend zurechtzupfen.

**Für die Ananas-Chili-Mayonnaise:**

80 g Salatmayonnaise  
 1 EL Ananassaft  
 1 TL Honig-Senf  
 1 EL Ananaskonfitüre  
 1 TL Cayennepfeffer  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Mayonnaise mit Ananassaft, Senf und Konfitüre vermischen. Mit Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Zusammenstellung des Burgers:**

1 Tomate  
 4 Scheiben Cheddar-Käse  
 2 EL Schwarze Bohnen-Knoblauchsauce  
 50 g BBQ-Sauce  
 Salz, aus der Mühle

Tomate waschen, Strunk entfernen und in Scheiben schneiden. Buns mit Ananas-Chili-Mayonnaise, Schwarze Bohnen-Knoblauchsauce und BBQ-Sauce bestreichen. Salatblätter darauf verteilen und Onglet-Patties darauf legen. Cheddar auf das heiße Fleisch legen damit er schmilzt. Ananas, Zwiebeln und Tomate auflegen. Mit Salz würzen und mit zweitem Bun abschließen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.