▪ Die Küchenschlacht – Menü am 15. Januar 2024 ▪
Leibgericht mit Nelson Müller

Volker Schimkus

Gebratenes Onglet mit Tomatenbutter, Kartoffelpüree mit Pankobröseln und gedünsteten Kohlrabistiften in Béchamelsauce

Zutaten für zwei Personen

Für das Onglet:
400 g Onglet
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Fleisch parieren. Hier muss insbesondere die Mittelsehne entfernt werden. In einer Grillpfanne das Öl sehr heiß werden lassen, darin das Fleisch kurz von allen Seiten scharf anbraten. In einer feuerfesten Form in den Backofen geben. Garzeit endet, wenn eine Kerntemperatur von 60 Grad erreicht ist. Fleisch in Alufolie wickeln und einen Moment ruhen lassen. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Tomatenbutter:
125 g weiche Butter
3 Knoblauchzehen
1 Zitrone, Schale
50 g Tomatenmark, dreifach konzentriert
2 Zweige Thymian
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Butter mit dem Handrührgerät so lange aufschlagen, bis sie eine weißliche Farbe annimmt. Knoblauch von den Häuten befreien, fein reiben und zur Butter geben. Thymianblättchen abzupfen, Zitronenschale abreiben und auch hinzugeben, wie auch das Tomatenmark. Alles gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Kartoffelpüree:
400 g mehlig kochende Kartoffeln
150 ml Milch
30 g Butter
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, abspülen, in kleine Stücke schneiden und in gesalzenem Wasser weichkochen. Nach ca. 20 Minuten die gegarten Kartoffeln abgießen und abdampfen. Die zimmerwarme Milch hinzufügen, wie auch die Butter. Mit einem Kartoffelstampfer pürieren, mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Für die Pankobrösel:
40 g Panko
40 g Butter

Butter auf mittlerer Temperatur schmelzen lassen. Pankomehl in die Butter geben und goldbraun rösten. Dabei hin und wieder umrühren.

Für den Kohlrabi:
1 mittelgroßer Kohlrabi, mit Blättern

Die zarten Blätter des Kohlrabis beiseitelegen, die anderen entfernen. Kohlrabi schälen, holzige Stellen entfernen, dann in Stifte schneiden. Etwas Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, in den passenden Dampfgareinsatz die Kohlrabistifte geben, mit etwas Salz bestreuen, alles mit einem Topfdeckel bedecken. Kohlrabi gart in dem aufsteigenden Dampf, das dauert ca. 15 Minuten.

Blättchen waschen, klein schneiden und über den Kohlrabi geben.

Für die Béchamelsauce:
20 g Mehl
30 g Butter
200 ml Milch
50 ml Hühnerfond
1 Vanilleschote
Piment d'Espelette, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Vanillemark aus der Schote herauskratzen. Butter auf mittlerer Temperatur schmelzen lassen. Mehl hinzugeben und mithilfe eines Schneebesens mit der Butter klumpig verrühren. Diese Masse etwa 5 Minuten auf kleiner Flamme stehen lassen, damit die Sauce später nicht mehlig schmeckt. Dann die Temperatur wieder hochstellen und jeweils kleine Mengen des Fonds mit dem Schneebesen einrühren, sodass keine Klumpen entstehen. Ist die Flüssigkeit verbraucht, einmal aufkochen lassen, denn das Mehl dickt nach. Evtl. mit weiterer Milch auffüllen, bis eine sämig dickliche Konsistenz entsteht. Mit Salz, weißem Pfeffer und Piment d'Espelette abschmecken. Kohlrabi mit der Sauce überziehen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.