



Sendung vom: 23. August 2018

Gastkoch: Andreas Kühner (Kühners Landhaus, Kissing)

Hauptspeise: Tagliata vom Dry Aged Roastbeef

Für 4 Personen

2 Steaks à 300g Dry Aged Roastbeef

100g Bio Rucola

Natives Olivenöl von hoher Qualität

Parmesan

Saft von 2 Bio-Limetten

Meersalz, frischer schwarzer Pfeffer

Pflanzenöl

1 Stück Wassermelone

30g Minze

Zubereitung:

Das Roastbeef eine Stunde bevor es gegrillt wird, aus der Kühlung nehmen, damit es Temperatur bekommt. Die Wassermelone in 3cm Würfel schneiden.

Eine Pfanne oder den Grill aufheizen und das Roastbeef kurz und stark anbraten und bis zur gewünschten Garstufe garen. Wir empfehlen eine Kerntemperatur von etwa 53°C, also englischmedium.

Die Melonen Würfel in einer heißen Pfanne mit Pflanzenöl kurz und heiß anbraten. Die Melone sollte von innen noch kalt und saftig sein.

Das fertige Steak in dünne Scheiben tranchieren und auf einer schönen Platte oder einem Holzbrett auslegen. Den gewaschenen Rucola darüber geben, mit Olivenöl, Limettensaft, Parmesan, Meersalz und Pfeffer würzen.

Die Melonen-Würfel neben dem Fleisch anrichten, mit Meersalz, Pfeffer und feinen Minzstreifen garnieren.



Dessert: Zerstörer Käsekuchen mit Sommerbeeren

Für 4 Personen:

Mürbteig:

100g Zucker

200g Butter

300g Mehl

1 Ei

Mark einer halben Vanilleschote

Abrieb einer gewaschenen Bio-Zitrone

Zubereitung Mürbeteig-Biskuits:

Die zimmerwarme Butter mit dem Ei, dem Zucker verrühren und langsam das Mehl einlaufen lassen. Das Vanillemark und den Zitronenabrieb hinzugeben und alles min. 5 Minuten homogen verkneten. Den fertigen Teig 2 cm dick in Folie einpacken und etwa 1 Stunde in den Kühlschrank geben.

Den nun gekühlten Teig aus dem Kühlfach nehmen und etwa 15 Minuten temperieren lassen. Dünn ausrollen und auf ein Blech mit Backpapier legen. Im vorgeheizten Ofen bei Umluft 10 Minuten auf 200°C goldbraun backen.

Zubereitung Creme:

Den Zucker mit dem Ei in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad aufschlagen bis der Zucker sich aufgelöst hat und die Masse leicht abbindet. Die restlichen Zutaten unterheben und glattrühren.

Zubereitung Kürbiskerne:

In einer heißen Pfanne Zucker und Kürbiskerne unter Rühren stark erhitzen bis sich der Zucker aufgelöst hat und sich das Karamell um die Kerne geschmiegt hat.

Die Creme in die Mitte des Tellers geben, die Mürbteig-Kekse dazulegen und das Ganze mit Beeren und den Kürbiskernen garnieren. Dazu passt hervorragend ein Beerensorbet, frische Minze und steirisches Kürbiskernöl.