▪ Die Küchenschlacht – Menü am 23. November 2026 ▪ ChampionsWeek ▪ "Mein Strammer Max" mit Johann Lafer



Simone Schäffler

Geröstetes Graubrot mit rosa gebratenem Rinderfilet, Frisée-Salat, Schnittlauch-Mayonnaise, konfiertem Eigelb und Gruyère

Zutaten für zwei Personen

Für das Graubrot:
2 Scheiben Graubrot
1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
1 Zweig Rosmarin

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen
Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Rosmarin und Knoblauch dazu geben und das Graubrot von beiden Seiten anrösten.

Für das Rinderfilet:
200 g Rinderfilet
2 Knoblauchzehen
1 Zweig Rosmarin
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch andrücken. Rosmarin und Knoblauch in die Pfanne geben. Das Fleisch salzen und von allen Seiten scharf in der Pfanne anbraten. In das Fleisch ein Fleischthermometer stecken und ca. 25 Minuten auf einem Rost in den Backofen geben, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 55 °C erreicht hat. Danach aus dem Ofen nehmen und etwas ruhen lassen. Pfeffern.

Für die Mayonnaise:
½ Zitrone, Abrieb
1 Ei
2-3 EL Einlegeflüssigkeit von den Cornichons
1 TL mittelscharfer Senf
1 EL Tafelessig
2 EL Tomatenketchup
Ca. 200 ml neutrales Öl
1 Bund Schnittlauch
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ei mit Senf, Essig, Salz und Pfeffer in ein hohes Gefäß geben. Mit dem Mixstab einmal durchpürieren und das Öl langsam dazu geben und so lange weiter mixen, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Den Schnittlauch fein hacken und mit dem Ketchup unter die Mayonnaise geben. Mit dem Abrieb einer halben Zitrone und Gurkenwasser abschmecken.

Für das konfierte Eigelb:
2 Eier
300 ml neutrales Öl
2 Prisen schwarzes Salz

Die Eier trennen und die Eigelbe auffangen. In einem kleinen Topf das Öl auf 65 °C erhitzen und die Eigelbe ca. 10-15 Minuten darin garen. Anschließend herausnehmen, auf einen Küchenpapier abtropfen lassen und mit schwarzem Salz würzen.

Für den marinierten Frisée-Salat:
6 Blätter Frisée-Salat
1 TL mittelscharfer Senf
50 ml Tafelessig
1 EL Agavendicksaft
1 TL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Frisée-Salat waschen und trockenschleudern. 30 ml Wasser mit Senf, Essig, Agavendicksaft, Öl, Salz und Pfeffer in einer Schüssel verführen. Den Frisée-Salat damit marinieren und das Dressing leicht abschütteln.

Für die Garnitur:
2 Cornichons
20 Kapern
1 kleine Schalotte
50-100 g Gruyère am Stück

Schalotten abziehen und in feine Ringe schneiden. Cornichons ebenfalls in feine Ringe schneiden. Aus dem Gruyère feine Perlen ausstechen. Restlichen Gruyère reiben.

Für die Fertigstellung:
Butter, zum Bestreichen
Geriebenen Gruyère, von oben
Kleine essbare Blüten

Das geröstete Graubrot dünn Mayonnaise bestreichen und mit geriebenem Gruyère bestreuen. Den marinierten Frisée-Salat darauflegen und die dünn aufgeschnitten Filetscheiben darauf anrichten. Auf die Rinderfiletscheiben die Schnittlauch-Mayonnaise in Tupfen aufspritzen. An die Mayonnaise eine Kaper, eine Scheibe Cornichon und eine Schalotte legen. Die Gruyére-Perlen ebenso auf dem Fleisch verteilen und in der Mitte des Brotes das kontierte Eigelb legen. Mit essbaren Blüten garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Hannes Hilbrecht

Zweierlei Smørre-Max: Geröstetes Roggenbrot mit Meerrettich-Dill-Creme, Lachstatar, Honig-Senf-Sauce und Spiegelei & Mit Preiselbeer-Frischkäse, konfiertem Lachs, Preiselbeer-Radieschen und „Frambled Egg“

Zutaten für zwei Personen

Für das Brot:
4 kleine Scheiben Roggenbrot
20 g Butter

Die Roggenbrote in Butter beidseitig goldbraun und kross rösten – erst kurz vor dem Belegen, damit sie knusprig bleiben. Pro Person kommen zwei Stullen auf den Teller.

Für die Meerrettich-Dill-Creme:
10 cm frischer Meerrettich
½ Zitrone, Abrieb & Saft
100 g Crème fraîche
2-3 EL Tafelmeerrettich
½ Bund Dill
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone heiß abspülen, Schale abreiben, dann halbieren und Saft auspressen. Dill hacken.

Crème fraîche mit Tafelmeerrettich, Dill, Zitronenabrieb und wenig Saft glatt verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Meerrettich schälen, reiben und erst kurz vor dem Servieren einrühren, damit sich seine Schärfe nicht verflüchtig. Etwas frischen Meerrettich für die Garnitur zurückbehalten.

Für das Gurken-Lachs-Tatar:
150 g Lachsfilet, ohne Haut, Sashimi-Qualität
¼ Salatgurke
1 Schalotte
1 Zitrone, Abrieb& Saft
1 EL Olivenöl
½ Bund Schnittlauch
Gemahlene Chipotle, zum Abschmecken
Dänisches Rauchsalz, zum Abschmecken
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Lachs mit dem Messer in feine, gleichmäßige Würfel schneiden. Zitrone halbieren und Saft auspressen.

Gurke entkernen und fein würfeln. Schalotte abziehen und fein hacken, Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Lachs, Gurke, Schalotte und Schnittlauch vermengen und erst kurz vor dem Servieren mit Olivenöl, einem Spritzer Zitronensaft, Zitronenabrieb, Chipotle, Rauchsalz und Pfeffer marinieren. Frisch und kühl halten.

Für die Sauce:
2 EL milder Senf
2 EL süßer Senf
1 TL Honig
1 TL Weißweinessig
3-4 EL neutrales Öl
½ Bund Dill
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Beide Senfsorten, Honig, Essig, Salz und Pfeffer verrühren, dann das Öl langsam einrühren, bis eine sämige Sauce entsteht. Dill hacken und unterheben.

Für das Spiegelei:
2 Eier
Neutrales Öl, zum Braten

Eier zu Spiegeleiern mit flüssigem Eigelb braten, dann mit einem runden Ausstecher einen sauberen Kreis um das Eigelb ausstechen.

Für den konfierten Lachs:
150 g Lachsfilet, ohne Haut
250 ml Olivenöl
½ Bund Dill
4-5 Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt
4-5 Rosa Pfefferkörner
Salz, aus der Mühle

Lachs leicht salzen und 5 Minuten ziehen lassen. Wacholderbeeren und Rosa Pfeffer andrücken.

Olivenöl mit Dill, Wacholderbeeren, Lorbeer, und rosa Pfeffer auf ca. 45–50 °C erwärmen. Lachs darin 15–20 Minuten sanft konfieren, bis er glasig-seidig ist, dann herausheben und abtropfen.

Für den Preiselbeer-Frischkäse:
½ Zitrone, Abrieb
100 g Frischkäse
2 EL Preiselbeeren, aus dem Glas
Salz, aus der Mühle

Zitrone heiß abspülen, Schale abreiben.

Frischkäse glattrühren, mit Zitronenabrieb und Salz abschmecken. Die Preiselbeeren nur grob unterheben, nicht komplett verrühren. Kaltstellen.

Für die Preiselbeer-Radieschen:
1 Bund Radieschen
2 EL Preiselbeeren, aus dem Glas
3 EL Weißweinessig
1 TL Zucker
1 Prise Salz

Radieschen putzen und in feine Scheiben hobeln. Essig, Zucker, Salz und Preiselbeeren verrühren, die Radieschen darin 15–20 Minuten einlegen. Vor dem Anrichten abtropfen.

Für das „Frambled Egg“:
2 Eier
1 EL Butter
Salz, aus der Mühle

Eier in schäumender Butter bei mittlerer Hitze „frambled“ garen – zwischen Rührei und Spiegelei. Kurz stocken lassen, dann sanft in weiche, große Falten ziehen. Cremig-seidig belassen, salzen.

Für die Fertigstellung:
2 Zweige Dill

Für das erste Brot die Meerrettich-Dill-Creme aufstreichen, Gurken-Lachs-Tatar darauf geben, ausgestochenes Spiegelei mit flüssigem Eigelb als „Krone“ auflegen und mit der Hovmästarsås abschließen. Gehobelten Meerrettich und Dill darüber geben.

Für das zweite Brot Preiselbeer-Frischkäse aufstreichen, konfierten Lachs auflegen, Preiselbeer-Radieschen und „Frambled“-Ei darauf geben. Mit Dill belegen und als „Duo“ servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

PROFI TIPP

Laut WWF Fischratgeber ist (pazifischer) **Lachs** aus folgendem Fanggebiet zu empfehlen (*Stand Oktober 2026*):

- 1. Wahl: Nordostpazifik FAO 67: Alaska, Wildfang (alle Fangmethoden)
- 1. Wahl: Nordostpazifik FAO 67: Kanada, Buckellachs (Oncorhynchus gorbuscha), Ketalachs (Oncorhynchus keta): Umschließungsnetze (Ringwaden), Haken und Langleinen (Schleppangeln)



Angela Peters

Geröstetes Dinkelbrot mit Avocado-Tomaten-Creme, geschmorten Tomaten, gepickeltem Gemüse, Wachtel-Spiegelei und knusprigem Speck

Zutaten für zwei Personen

Für das Brot:
4 Scheiben Dinkelbrot
Olivenöl, zum Beträufeln

Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

Dinkelbrotscheiben rund ausstechen, mit etwas Olivenöl beträufeln und auf ein Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Umluft 8–10 Minuten rösten, bis das Brot außen goldbraun und knusprig ist. Es soll außen knusprig, innen aber noch leicht saftig und bissfest sein.

Für den Gemüse-Sud:
100 ml Apfelessig
100 ml weißer Balsamicoessig
10 Lorbeerblatt
15 Wacholderbeeren
10 Pimentkörner
1 EL Senfsaat
1-2 EL Zucker
1 TL Bunter Pfeffer
1 TL Salz

250 ml Wasser, Apfelessig, weißen Balsamicoessig, Lorbeer, Wacholder, Piment, Senfsaat, Zucker, Pfeffer und Salz in einen Topf geben. Die Mischung 5 kochen. Den Sud anschließend durch ein feines Sieb abseihen.

Für das Gemüse:
1 kleine Möhre
¼ Kohlrabi
¼ Fenchel
½ Staudensellerie
¼ Paprika
¼ Zucchini
¼ Bauerngurke
1 Radieschen
1 Röschen Blumenkohl
1 Röschen Brokkoli
1 rote Zwiebel
Gemüse-Sud, von oben
2-3 Zweige Dill

Gemüse putzen und gegebenenfalls schälen.

Zunächst das harte Gemüse in den heißen Sud geben und 5 Minuten garen. Den Topf vom Herd nehmen, das weichere Gemüse sowie Dill hinzufügen und 10–15 Minuten im heißen Sud ziehen lassen. Das Gemüse soll gegart, aber noch deutlich bissfest sein.

Anschließend das gesamte Gemüse aus dem Sud nehmen, gut abtropfen lassen und bestmöglich auf einer gefrorenen Platte abkühlen lassen.

Wichtig: Das Gemüse nicht im heißen Sud stehen lassen, da es sonst weitergart und seine Struktur verliert. Gemüse auf Eiswasser herunterkühlen.

Für das Würz-Öl:
1 Knoblauchzehe
1 rote Chilischote
1 Zitrone, Abrieb
100 ml hochwertiges Olivenöl
2 Zweige Thymian
1 kräftige Prise Salz

Knoblauch abziehen und sehr fein hacken. Chilischote der Länge nach halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein schneiden. Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben.

Knoblauch, Chili, etwas Zitronenabrieb, Olivenöl, Thymian und Salz verrühren und einige Minuten ziehen lassen.

Für ein intensiveres Aroma kann das Öl leicht erwärmt werden. Es darf jedoch nicht braten oder stark erhitzt werden.

Für die Tomaten-Frühlingszwiebel-Mischung:
10 Cocktailtomaten
2-3 Frühlingszwiebeln
Butter, zum Braten
Rapsöl, zum Braten
1 Zweig Thymian
1 Prise edelsüßes Paprikapulver
Salz, aus der Mühle

Cocktailtomaten halbieren oder vierteln. Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden.

Rapsöl, etwas Butter und Thymian in einer Pfanne erhitzen. Tomaten und Frühlingszwiebeln hineingeben und bei mittlerer Hitze vorsichtig schmoren lassen. Mit Salz und einer kleinen Prise Paprikapulver würzen. Die Tomaten sollen weich werden, aber ihre Form behalten.

Für die Fertigstellung:
1-2 reife Avocados
Tomaten-Frühlingszwiebel-Mischung, von oben
Würz-Öl, von oben
Salz, aus der Mühle

Avocados halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch herauslösen. Mit etwas Würz-Öl vermengen.

Avocadofruchtfleisch zunächst mit einer Gabel zerdrücken und anschließend nur kurz mit dem Stabmixer oder in einem Mixer vermengen. Etwas von der Tomaten-Zwiebel-Mischung unterheben.

Mit Salz und bei Bedarf mit etwas Sud des Gemüses abschmecken.

Für das Spiegelei:
6 Wachteleier
20 g geräucherter Speck
1 Prise edelsüßes Paprikapulver

Speck in Würfel schneiden und in einer Pfanne langsam knusprig braten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

Das ausgelassene Speckfett und einige Speckwürfel in der Pfanne belassen. Kleine runde Ausstechringe in die Pfanne setzen. Jeweils ein Wachtelei vorsichtig in einen Ring schlagen und zu kleinen Spiegeleiern braten. Die Eigelbe sollten möglichst leicht flüssig bleiben. Zum Schluss sehr wenig Paprikapulver oben drüber geben.

Für das Anrichten:
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die gerösteten Dinkelbrotscheiben großzügig mit der Avocado-Tomaten-Creme bestreichen. Speckwürfel und Wachteleier darauf verteilen. Das geschmorte Gemüse aus Tomaten und Frühlingszwiebeln locker danebenlegen, damit erkennbar ist, dass in der Avocadocreme auch Gemüse ist. Das erkaltete, gepickelte Gemüse mit Senfkörnern aus dem Sud dazu geben. Zum Schluss gegebenenfalls das Würz-Öl über das Gericht träufeln und mit Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Kristina Eberle

Selbstgebackener English Muffin mit Bacon-Marmelade, gebratenem Ei im Zwiebelring und Blitz-Hollandaise

Zutaten für zwei Personen

Für den English Muffin:
1 Zitrone, Saft
25 g Butter
150 ml Milch
250 g Weizenmehl, Type 405 + Mehl zum Ausrollen
2 EL Hartweizengrieß
1 TL Backpulver
½ TL Natron
1 TL Zucker
½ TL Salz

Die Zitrone halbieren und 1 Esslöffel Saft auspressen.

Mehl, Backpulver, Natron, Salz und Zucker vermischen.

Milch lauwarm erhitzen, die Butter schmelzen lassen. Beides miteinander vermischen und den Zitronensaft hinzugeben. Die flüssigen Zutaten zu den trockenen Zutaten geben und zügig verkneten. Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und Kreise ausstechen. Diese Teiglinge in Hartweizengrieß wenden und in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze und mit Deckel goldbraun backen.

Die English Muffin mit einer Gabel quer halbieren und in einer Pfanne anrösten.

Für die Bacon-Marmelade:
200g Bacon in Scheiben
50 g Kochschinken
50 g Schalotten
30 g rote Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
45 ml Bourbon Whiskey
35 ml Ahornsirup
20 ml dunkler Balsamicoessig
20 ml Sojasauce
½ TL geräuchertes Paprikapulver
½ TL Cayennepfeffer
35 g brauner Zucker

Bacon in der Pfanne kross anbraten und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen. Das Fett in der Pfanne lassen. Kochschinken fein würfeln. Schalotten und Zwiebeln abziehen, würfeln und mit Kochschinken im Baconfett andünsten. Knoblauch abziehen und hineinpressen. Paprikapulver und Cayennepfeffer unterrühren. Mit Whiskey und Ahornsirup ablöschen und 5 Minuten einkochen lassen. Balsamicoessig einrühren und braunen Zucker dazu geben. Weiter köcheln lassen.

Bacon zerbröseln und mit in die Pfanne geben. Nun so lange köcheln lassen, bis eine dickliche Masse entstanden ist.

Für den Zwiebelring:
1 Gemüsezwiebel
1 Ei
50 g Panko
4 EL Mehl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und in dicke Ringe schneiden. Die einzelnen Ringe auslösen.

Ei verquirlen. Eine Panierstraße aus Mehl, verquirltem Ei und Panko aufstellen und die Zwiebelringe selbiger Reihenfolge panieren. In der Fritteuse bei 170 °C goldbraun ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Ei:
Frittierte Zwiebelringe, von oben
2 Eier
1 TL Butter
½ TL edelsüßes Paprikapulver
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in eine Pfanne geben. Zwei frittierte Zwiebelringe in die Pfanne legen. Jeweils ein Ei in einen Zwiebelring aufschlagen und mit den Gewürzen bestreuen. Das Ei anstocken lassen und dann das Ei mit dem Zwiebelring vorsichtig wenden. Die zweite Seite nur kurz braten.

Für die Blitz-Hollandaise:
1 Limette, Saft
1,5 Eier, Größe L, sehr frisch
100 g Süßrahmbutter
1 TL Crème fraîche
1 TL Dijonsenf
½ TL Weißweinessig
1 TL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Limette halbieren und den Saft auspressen.

Eier trennen und die Eigelbe mit Limettensaft, Crème fraîche, Senf, Zucker und etwas Salz in einen Rührbecher geben. Mit einem Pürierstab pürieren.

Butter schmelzen. Dann bei laufendem Pürierstab langsam zur Eimasse gießen und mixen, bis eine Emulsion entsteht. Mit Salz, Pfeffer und Weißweinessig abschmecken.

Für die Salatgarnitur:
4 Blätter Kopfsalat
1 EL Olivenöl
½ EL Balsamicoessig
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salatblätter waschen und gut trockentupfen. Mit Essig und Öl marinieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Wladimir Schlegel

Herbstlicher „Wald & Wiese“-Max: Geröstetes Sauerteigbrot mit Maronencreme, geräucherter Entenbrust, Kräuterseitlingen und Eigelb-Perlen

Zutaten für zwei Personen

Für das Sauerteigbrot:
2 dicke Scheiben kräftiges Sauerteigbrot
1 Knoblauchzehe
50 g Butter
1 Zweig Thymian

Den Backofen auf 120 °C Umluft vorheizen.

Butter in einer Pfanne aufschäumen. Knoblauch andrücken und mit Thymian zur Butter geben. Salzen. Brotscheiben hineingeben und von beiden Seiten langsam goldbraun braten. Dann das Brot kurz auf ein Gitter legen. Es muss außen richtig knusprig sein, aber innen noch saftig bleiben.

Für die Maronencreme:
100 g vorgekochte, geschälte Maronen
20 g weiche Butter
100 ml Sahne
1 TL Olivenöl
1 kleine Prise Salz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Maronen grob zerkleinern und mit der Sahne in einen kleinen Topf geben.

Bei niedriger Hitze 5-8 Minuten erwärmen, bis die Maronen sehr weich sind. Alles mit Butter und Salz in einen Mixer geben und sehr fein pürieren. Zwischendurch die Masse vom Rand nach unten schieben.

Falls die Creme zu fest ist, esslöffelweise etwas Sahne dazugeben und weiter mixen. In ein sauberes Glas füllen und abkühlen lassen. Im Kühlschrank wird die Creme noch etwas fester.

Für die Entenbrust:
ca. 160-200 g küchenfertige Entenbrust
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Entenbrust mit der Hautseite nach unten in eine kalte Pfanne legen. Bei mittlerer Hitze langsam braten, damit viel Fett austritt. Sobald die Haut schön knusprig ist, kurz auf der Fleischseite anbraten.

Im Ofen bei etwa 120 °C bis zu einer Kerntemperatur von ca. 54-56 °C garen, anschließend 5-10 Minuten ruhen lassen.

Entenbrust nach dem Ruhen in eine Schale oder einen Behälter legen.

Räucherpistole mit z.B. Apfelholz, Kirschholz oder Buchenholz verwenden. Behälter mit Rauch füllen und möglichst dicht verschließen.

2-5 Minuten ziehen lassen. Lieber zunächst kurz räuchern und bei Bedarf wiederholen.

Für die Pilze:
150 g Kräuterseitlinge
1 Schalotte
1 TL Butter
1 TL Sojasauce
Trockener Sherry, zum Ablöschen
1 kleiner Zweig Thymian
Salz, aus der Mühle

Pilze putzen, ggf. klein schneiden und in der Fleischpfanne in Butter anbraten. Nicht zu früh salzen, sonst ziehen sie Wasser.

Schalotte abziehen und fein schneiden.

Sobald die Pilze schön gebräunt sind Schalotte und Thymian dazugeben.

Dann mit einem kleinen Schuss Sherry ablöschen. Mit Sojasauce abschmecken. Vor dem Servieren Thymian entfernen.

Für die Eier:
4 Eier
Neutrales Öl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eigelb vorsichtig vom Eiweiß trennen und durch ein feines Sieb streichen. Dadurch wird es glatt und lässt sich besser portionieren.

Öl auf etwa 160-170 °C erhitzen.

Eigelb mit einer Pipette oder einem kleinen Spritzbeutel tropfenweise ins Öl geben. Die Tropfen nur 20-40 Sekunden frittieren – je nach Größe.

Mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Garnitur:
2-4 Halme Schnittlauch

Gericht mit Schnittlauch garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Katherina Gleich

Selbstgebackener Roggen-Dinkelvollkorn-Fladen mit Roastbeef, Estragon-Creme, Apfel-Senf-Relish, Kräuter-Omelett und Eigelb-Crumble

Zutaten für zwei Personen

Für den Fladen:
1 TL Rübensirup
1 EL neutrales Öl
150 g Dinkelvollkornmehl
100 g Roggenmehl 1150
1 TL Backpulver
1 TL Salz

Den Backofen auf 140 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Alle trockenen Zutaten in die Schüssel der Küchenmaschine geben. 150 ml lauwarmes Wasser hinzufügen und 2-3 Minuten kneten. Teig ca. 10 Minuten ruhen lassen. Fladen formen und mit einer Gabel kleine Löcher in den Teig stechen. Wenig Öl in eine Pfanne geben und den Fladen darin anrösten beziehungsweise durchbacken. Mit Salz verfeinern.

Für das Roastbeef:
400 g Roastbeef
1 Knoblauchzehe
1 EL Butter
1 EL Butterschmalz
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch andrücken. Roastbeef in heißem Butterschmalz rundherum scharf anbraten. Butter, Knoblauch, Rosmarin und Thymian zugeben und das Fleisch kurz aromatisieren. Anschließend bei 140 °C Ober-/Unterhitze bis zu einer Kerntemperatur von etwa 52-54 °C garen. Aus dem Ofen nehmen und 10-15 Minuten ruhen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend sehr dünn aufschneiden.

Für die Estragon-Creme:
1 Zitrone, Abrieb
150 g Crème fraîche
100 ml Sahne
1 Zweig Estragon
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben. Estragon abbrausen, trockenwedeln und hacken. Crème fraîche mit 1-2 Teelöffel gehacktem Estragon, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer verrühren. Mit einer kleinen Prise Zucker abschmecken. Sahne steif schlagen und unterheben. Bis zum Anrichten kaltstellen.

Für das Apfel-Senf-Relish:
1 säuerlicher Apfel, Boskoop
1 kleine Schalotte
1 EL grobkörniger Senf
1 TL Dijonsenf
1 EL Apfelessig
1 TL Honig
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Apfel schälen und vom Kerngehäuse befreien. Schalotte abziehen. Apfel und Schalotte sehr fein würfeln. Mit 1 Esslöffel Wasser, Apfelessig und Honig kurz aufkochen. Vom Herd nehmen und beide Senfsorten unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Relish soll säuerlich, leicht süß und deutlich senfig schmecken.

Für das Kräuter-Omelett:
2 Eier
2 EL Sahne
Butter, zum Braten
10 Halme Schnittlauch
1 Zweig Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kräuter abbrausen und trockenwedeln. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, Petersilie fein hacken. Eier mit Sahne, 1 Teelöffel Schnittlauchröllchen, 1 Teelöffel gehackter Petersilie, Salz und Pfeffer verquirlen. In Butter bei mittlerer Hitze zu einem sehr dünnen Omelett ausbacken. Nicht zu trocken werden lassen. In feine Streifen schneiden oder locker aufrollen.

Für den Eigelb-Crumble:
1 Zitrone, Abrieb
2 Eier
20 g Butter
25 g Panko
Salz, aus der Mühle

Eier hart kochen, pellen und vorsichtig das Eiweiß vom Eigelb lösen. Hartgekochtes Eigelb fein zerbröseln.

Panko in Butter goldbraun rösten und mit dem Eigelb vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.