

## FLORIAN KORNEXL

Küchenchef Gasthaus Kornexl, Untergriesbach (Bayern)



**BEEF AND CHIPS | BEEF TATAR IM  
KARTOFFELMANTEL  
HOLLANDAISE | COLESLAW  
BÄRLAUCH | KARTOFFELKNUSPER**

Rezept für 6 Personen



# THE EPICUREAN NIGHT

## REZEPT

powered by

**intergast**  
Und Dein Rezept funktioniert



**BÜNGE**

**Deli** Lebensmittel

**Optima**

**ESPIENU**

### **Beef Tatar:**

250g Rinderlende Master Chef Edition von Intergast  
1 EL Kapern  
1 EL Sardellen  
1 EL feine Schalottenwürfel  
1 Essiggurke  
2 EL Ketchup  
1 EL Senf  
Salz, Pfeffer, Cayenne, Paprika

Rinderlende von Intergast sauber putzen und mit dem Messer in feine Würfel schneiden. Kapern, Sardellen, Essiggurke und Schalotten fein hacken und mit Ketchup und Senf vermischen. Alle Zutaten vermengen und mit Salz, Pfeffer, Cayenne und Paprika kräftig abschmecken.

### **Kartoffelmantel:**

Ca. 200g 11er Kartoffelrösti  
Kartoffelrösti von 11er auftauen lassen. Rösti als Panade um die Beef Tatar Kugel formen.

### **Hollandaise:**

125g Optima Bratgold Exquisit mit Butterextrakt  
2 Eigelb  
1 Vollei  
4 EL Weißwein  
1 EL Sushi-Essig  
Salz, Zucker, Pfeffer

Eigelb und Vollei mit Weißwein und Essig in einen Messbecher geben. Die lauwarmer Butter langsam mit dem Mixstab emulgieren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und in einen iSi-Sahnebläser füllen. Kräftig schütteln und bei 60°C im Wasserbad warm halten.



**Koch des Jahres**  
DER WETTBEWERB

[www.kochdesjahres.de](http://www.kochdesjahres.de)

# THE EPICUREAN NIGHT

## REZEPT

### Coleslaw:

250g Weißkraut, fein gehobelt  
1 Vollei  
1 EL Senf  
150ml grünes Bärlauchöl

Salz, Zucker, Piment d'Espelette, Brandweinessig, Kümmel  
Weißkraut mit Salz, Zucker und Essig kräftig verkneten. Aus Ei, Senf und Bärlauchöl eine Mayonnaise emulgieren. Alles zusammen vermischen und kräftig abschmecken.

### Deko:

Grünes Bärlauchöl  
Kresse oder Wiesenkräuter  
Pulver aus getrockneten Kräutern

powered by

**intergast**  
Und Dein Rezept funktioniert



**BÜNGE**



**Koch des Jahres**  
DER WETTBEWERB

[www.kochdesjahres.de](http://www.kochdesjahres.de)