

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 06. April 2026
Leibgericht mit Björn Freitag



Miriam Bruhn-Hoppe

**Basilikum-Bandnudeln mit Zitronen-Weißwein-Sauce,
Rinderfiletstreifen und gedünsteten Möhren**

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:

2 Eier
1 TL Olivenöl
200 g Weizenmehl
1 Bund Basilikum
Salz, aus der Mühle

Das Basilikum sehr fein hacken. Mehl, Eier und Olivenöl mit dem gehackten Basilikum zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Anschließend den Teig mit Hilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Teigbahnen zu gleichgroßen Bandnudeln schneiden und im kochenden Salzwasser al dente garen.

Für die Rinderfiletstreifen:

200 g Rinderfilet
1 TL Butter
Pflanzenöl, zum Braten
2 Zweige Thymian
Fleur de Sel, zum Würzen
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rinderfilet in gleichmäßige Streifen schneiden. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin scharf anbraten. Thymian und Butter hinzugeben und das Fleisch darin schwenken. Vor dem Servieren mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen.

Für die Sauce:

1 Zwiebel
½ Zitrone, Saft & Abrieb
200 ml Sahne
100 ml trockener Weißwein
Olivenöl, zum Braten
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und fein würfeln. In Olivenöl in einer Pfanne anschwitzen. Zwiebel salzen und umrühren. Mit Weißwein ablöschen und mit Sahne auffüllen. Kurz köcheln lassen. Mit Zitronensaft und -abrieb, Salz und Pfeffer abschmecken und fein pürieren.

Für die glasierten Möhren:

3 Möhren
Olivenöl, zum Braten
Fleur de Sel, zum Würzen

Möhren schälen und in dünne Scheiben schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Möhrenscheiben darin dünsten. Mit Fleur de Sel würzen.

Für die Garnitur:

1-2 EL Granatapfelkerne

Bandnudeln mit der Sauce vermengen, mit den Rinderfiletstreifen und den Möhren anrichten, mit Granatapfelkernen garnieren und servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.