

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 27. November 2025 ▪**  
**Jahresfinale ▪ "Dekonstruierte Klassiker" mit Cornelia Poletto**



David Kruselburger

**Beef Wellington: Rosa gebratenes Rinderfilet mit Rotwein-Jus, Prosciutto-Schaum, zweierlei Champignon, glasierten Karotten, Kartoffeltaler, Prosciutto-Chip und knusprigem Blätterteig**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Rinderfilet:**

3 Rinderfilet-Medaillons à 150-200 g  
Butter, zum Anbraten  
Öl, zum Anbraten  
2-3 Zweige Thymian  
2 Zweige Rosmarin  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen zweiten Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Filets mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit etwas Öl rundherum kräftig anbraten, je Seite ca. 1 Minute. Butter und Kräuter zugeben, kurz arrosieren. In den Ofen geben und ca. 8-10 Minuten garen. 5 Minuten ruhen lassen.

**Für den Prosciutto-Schaum:**

100 g Prosciutto Crudo  
1-2 Schalotten  
2-3 EL Butter  
100 ml Sahne  
100 ml Gemüsefond  
100 ml Weißwein  
1 Msp. Lecithin  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Prosciutto klein schneiden und in einem Topf anbraten. Schalotten abziehen, klein hacken und mit etwas Butter darin glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen und kurz einreduzieren lassen. Dann mit Gemüsefond aufgießen und wiederum einköcheln lassen. Die Masse mittels Pürierstabs aufmixen und durch ein Sieb streichen, sodass nur mehr der Sud vorhanden ist. Diesen mit Sahne aufgießen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lecithin zugeben und zum Schluss nochmals mit dem Pürierstab aufschlagen, sodass sich ein Schaum bildet. Eventuell mit kalter Butter nochmals montieren.

**Für die Jus:**

1 Rindermedaillon  
2-3 Schalotten  
1-2 Knoblauchzehen  
2-3 EL kalte Butter  
1 EL Tomatenmark  
1 L Rinderfond  
100 ml dunkler Balsamicoessig  
500 ml Rotwein  
Ahornsirup, zum Abschmecken  
Neutrales Öl, zum Braten  
2-3 Zweige Thymian  
2-3 Zweige Rosmarin  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten und Knoblauch abziehen und grob schneiden.

In einem Topf Öl erhitzen und Fleisch, Schalotten und Knoblauch dazugeben. Alles kräftig anbraten, Tomatenmark zugeben und mitrösten. Dann mit Rotwein ablöschen und kurz einreduzieren lassen, danach mit Balsamicoessig ablöschen und wiederum einreduzieren lassen. Danach mit Fond aufgießen, Kräuter hinzufügen und köcheln lassen. Danach die Jus abgießen und wiederum einreduzieren lassen.

Mit Salz, Pfeffer und Ahornsirup abschmecken und mit kalter Butter binden.

**Für die Pilz-Duxelles und sautierten Champignons:**

ca. 400 g Champignons  
2-3 Schalotten  
1 EL Butter  
2 EL Madeira  
2-3 Zweige Thymian  
2-3 Zweige Petersilie  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Hälfte der Champignons sehr fein hacken oder kurz mixen. In einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze trocken braten, bis fast keine Flüssigkeit mehr austritt. Schalotten abziehen und fein hacken. Butter und Schalotten zu den Pilzen hinzufügen, mit Salz, Pfeffer, Petersilie und Thymian würzen, dann mit Madeira ablöschen. Pilz-Masse als Füllung für den Blätterteig nutzen.

Restliche Champignons vierteln, in einer Pfanne mit Butter anbraten und mit Salz, Pfeffer und fein gehackter Petersilie abschmecken.

**Für das Gemüse:**

2-3 festkochende Kartoffeln  
4-6 bunte Babymöhren mit Grün  
1 EL Butter  
Neutrales Öl, zum Frittieren  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und rund ausstechen. In Salzwasser gar kochen. In einem Topf mit ca. 1 cm Öl die Kartoffeln goldbraun „frittieren“.

Baby-Karotten in Salzwasser bissfest garen, im Eiswasser abschrecken und dann kurz in Butter durchschwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Blätterteig:**

1 Rolle Blätterteig  
2-3 Scheiben Prosciutto Crudo  
Pilz-Masse, von oben  
1 Ei  
1-2 Zweige Rosmarin

Blätterteig ausrollen und in Streifen schneiden. Je eine Scheibe Prosciutto längs halbieren. Einen Streifen Blätterteig (gleiche Breite) mit dem Prosciutto zusammenlegen und über einen Anrichtering wickeln. Mit Rosmarinzweigen dekorieren und im Ofen goldbraun ausbacken. Restliche Blätterteigstreifen mit Pilz-Masse bestreichen, zu „Schnecken“ aufrollen und im heißen Ofen goldbraun ausbacken.

**Für die Chips:**

2-4 Scheiben Prosciutto Crudo

Prosciutto im Ofen knusprig ausbacken.

**Für die Deko:**

½ Beet Rote Shiso- oder Erbsensprossen

Gericht mit Sprossen garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.