# ▪ Die Küchenschlacht – Menü am 17. November 2026 ▪ ChampionsWeek ▪ "Füllungen" mit Mario Kotaska



**Matthias Gaugl**

## Beef Wellington mit Rotwein-Portwein-Jus, Kartoffelgratin und Rucola-Kräuter-Salat

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Beef Wellington:**

2 Rinderfilet-Mittelstücke, à 300-320 g
4 Scheiben Parmaschinken
300 g braune Champignons
1 kleine Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 Rolle Blätterteig, ca. 275 g
1 Ei
2 EL Milch
1 TL Dijonsenf
Neutrales Öl, zum Anbraten
2 Zweige Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 220 °C Umluft vorheizen.

Schalotten und Knoblauch abziehen und sehr fein hacken. Champignons putzen und ebenfalls sehr fein hacken. Champignons in einer Pfanne in Öl kräftig anbraten, Schalotte, Knoblauch und Thymian zugeben und so lange braten, bis die Flüssigkeit vollständig verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer würzen und Pilzduxelles abkühlen lassen.

Rinderfilets salzen und pfeffern und in einer sehr heißen Pfanne in Öl rundherum jeweils ca. 30-45 Sekunden scharf anbraten. Herausnehmen und dünn mit Senf bestreichen.

Schinken überlappend auf Frischhaltefolie legen und dünn mit der Pilzduxelles bestreichen. Filet daraufsetzen, straff einrollen und kurz kaltstellen.

Filets aus der Folie nehmen, jeweils eng in Blätterteig einschlagen und mit der Naht nach unten auf ein Blech setzen. Ei trennen und Eigelb auffangen. Eigelb mit etwas Milch verrühren, den Blätterteig damit bestreichen und den Teig leicht einritzen. Dann für ca. 12-15 Minuten im Ofen backen, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von etwa 54 Grad erreicht hat. Anschließend 4-5 Minuten ruhen lassen, halbieren und servieren.

**Für das Kartoffelgratin:**

250 g vorw. festkochende Kartoffeln
1 kleine Knoblauchzehe
30 g Parmesan
100 ml Sahne
30 ml Milch
Butter, zum Einfetten
1 Sternanis
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Parmesan reiben. Knoblauch abziehen. Kartoffeln schälen und mit dem Hobel in sehr dünne Scheiben schneiden. Sahne und Milch mit Knoblauch, Sternanis, Salz, Pfeffer und Muskat aufkochen. Kartoffelscheiben hineingeben und 4-5 Minuten leicht köcheln lassen, dabei vorsichtig umrühren.

Eine kleine, flache Auflaufform oder zwei Portionsförmchen mit Butter ausstreichen. Kartoffeln dicht einschichten, etwas Sahne-Mischung darüber geben und mit Parmesan bestreuen. Für ca. 15-18 Minuten im Backofen goldbraun backen. Kurz ruhen lassen.

**Für die Rotwein-Portwein-Jus:**
1 kleine Schalotte
1 Knoblauchzehe
10 g kalte Butter
Butterschmalz, zum Anbraten
1 TL Tomatenmark
100 ml Rinderfond
200 ml trockener Rotwein
50 ml roter Portwein
1 Zweig Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen, fein schneiden und in Butterschmalz kräftig anschwitzen. Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten. Mit Portwein und Rotwein ablöschen und bei hoher Hitze stark reduzieren lassen. Rinderfond und Thymian zugeben und weiter einkochen, bis die Jus kräftig, glänzend und leicht sirupartig ist.

Durch ein feines Sieb passieren. Kurz vor dem Servieren die kalte Butter einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Danach nicht mehr stark kochen, damit die Jus schön gebunden und glänzend bleibt.

**Für den Salat:**
1 Bund Rucola
1 Zitrone, Saft & Abrieb
1 EL Essig
2 EL Olivenöl
½ Bund glatte Petersilie
½ Bund Kerbel
6-8 Estragonblättchen

Rucola verlesen. Für das Dressing Olivenöl mit Essig, Zitronensaft und etwas Zitronenabrieb vermengen. Kräuter zupfen, fein hacken und unterheben. Dressing mit Salat vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.