

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 05. Oktober 2026** ▪
Leibgericht mit Viktoria Fuchs



Theresa Schreiner

**Blitz-Roulade mit Jus, Mini-Semmelknödeln,
Preiselbeersauce und Feldsalat**

Zutaten für zwei Personen

Für die Roulade und die Jus:

2 dünne Scheiben Rinderfilet
 4 hauchdünne Scheiben Speck
 2 Karotten
 3 Essiggurken + 4 EL
 Essiggurkenwasser
 2 Zwiebeln
 30 g kalte Butter
 400 ml Rinderfond
 2 EL Tomatenmark
 3 EL mittelscharfer Senf
 4 EL neutrales Pflanzenöl
 Stärke, zum Abbinden
 1 TL edelsüßes Paprikapulver
 Salz aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Das Rinderfilet trocken tupfen und zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie vorsichtig dünn klopfen. Fleischscheiben mit Salz und Pfeffer würzen und mit jeweils einem Esslöffel Senf bestreichen, dann mit je zwei Scheiben Speck belegen.

Eine Zwiebel abziehen und fein würfeln. Essiggurken längs in dünne Stifte schneiden. Eine Karotte schälen und ebenfalls in dünne Stifte schneiden. Das Fleisch damit belegen, vorsichtig aufrollen und mit Zahnstochern oder Rouladennadeln fixieren.

Die zweite Zwiebel abziehen, und die übrige Karotte schälen und beides grob würfeln. Öl in einem Bräter oder einer tiefen Pfanne erhitzen. Rouladen darin rundherum kräftig anbraten, anschließend herausnehmen.

Das vorbereitete Gemüse im Bratensatz kräftig anrösten. Tomatenmark hinzufügen und unter Rühren dunkel anrösten. Rinderfond und Essiggurkenwasser angießen und den Bratensatz vom Pfannenboden lösen. Den restlichen Senf und das Paprikapulver einrühren. Rouladen zurück in die Sauce geben und bei mittlerer Hitze etwa 10–15 Minuten sanft garen, bis das Fleisch zart ist. Rouladen aus der Sauce nehmen und warm halten. Sauce durch ein feines Sieb passieren und zurück in den Topf geben. Bei mittlerer bis hoher Hitze etwas einkochen lassen, bis sie leicht sämig ist. Topf vom Herd nehmen. Die kalte Butter in kleine Würfel schneiden und nach und nach mit einem Schneebesen unter die Sauce rühren, bis sie glänzend und cremig ist. Sauce nicht mehr aufkochen lassen. Ggf. mit Stärke andicken.

Mit Salz, Pfeffer und bei Bedarf etwas Essiggurkenwasser abschmecken.

Für die Mini-Semmelknödel:

200 g Knödelbrot
 2 Eier, Größe M
 2 EL Butter
 100 ml Milch
 ½ Bund glatte Petersilie
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und die Blätter fein hacken.

Knödelbrot, Eier, Milch und Petersilie in eine Schüssel geben. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen und alles vorsichtig vermengen. Masse etwa 10 Minuten quellen lassen. Mit feuchten Händen oder einem kleinen Eisportionierer gleichmäßige Mini-Knödel formen. Einen Topf mit reichlich leicht gesalzenem Wasser zum Sieden bringen. Knödel hineingeben und bei niedriger Hitze etwa 10-15 Minuten sanft ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausheben und gut abtropfen lassen. In etwas zerlassener Butter schwenken.

- Für den Preiselbeersauce:** Preiselbeeren in einen kleinen Topf geben und fein pürieren. Orange und Zitrone auspressen und den Saft auffangen. 2 Esslöffel Orangen- und 2 Teelöffel Zitronensaft hinzufügen und die Masse erhitzen. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glatt verrühren und unter ständigem Rühren in die Preiselbeermasse geben. Kurz aufkochen lassen, bis die Masse leicht andickt. Preiselbeersauce vom Herd nehmen, in eine kleine Schüssel füllen und vollständig abkühlen lassen. Bis zum Anrichten kalt stellen.
- Für den Feldsalat:** Feldsalat gründlich waschen und sorgfältig trocken schleudern.
- 50 g Feldsalat
 - 50 ml Sahne
 - 1 EL Agavendicksaft
 - 1 EL mittelscharfer Senf
 - 1 EL Rotweinessig
 - 1 EL dunkler Balsamicoessig
 - 1 EL Balsamicocreame
 - 1 EL Sonnenblumenöl
 - 1 EL Olivenöl
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Agavendicksaft, Senf, Rotweinessig, Balsamicoessig, Balsamicocreame, Sonnenblumenöl und Olivenöl in ein hohes Gefäß geben. Mit einem Stabmixer zu einem cremigen Dressing emulgieren. Sahne hinzufügen und nochmals kurz mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Feldsalat erst unmittelbar vor dem Servieren mit dem Dressing marinieren, damit er knackig bleibt. In einem separaten Schälchen anrichten.
- Für die Garnitur:** Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Gericht damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.