

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 10. Juli 2025** ▪
Tagesmotto „Ich will ein Rind von Dir“ mit Alexander Kumptner



Rita Böcker

Rindermedaillons mit Pilzrahmsauce, Tagliatelle und Tomaten-Erdbeer-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Rindermedaillons:

2 Rindermedaillons à 200 g
 2 EL Butterschmalz
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 115 Grad Heißluft vorheizen.

Rindermedaillons von beiden Seiten salzen und in einer Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten scharf anbraten. Dann auf einem Rost in den vorgeheizten Ofen geben bis eine Kerntemperatur von etwa 54 Grad erreicht ist. Das Fleisch anschließend kurz außerhalb des Ofens ruhen lassen.

Für die Pilzrahmsauce:

4 Kräuterseitlinge
 3 Shiitake
 50 g braune Champignons
 5 rote Kirschtomaten
 2 Schalotten
 2 Knoblauchzehen
 40 g getrocknete Steinpilze
 1 EL Butter
 200 ml Sahne
 100 ml Weißwein
 Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
 1 Zweig Rosmarin
 2 Zweige Thymian
 ½ Bund glatte Petersilie
 Pilzpulver, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen und würfeln. Schalotte in einer Pfanne mit Butter und Öl anschwitzen. Steinpilze in Wasser einweichen. Pilze putzen, kleinschneiden und mit in die Pfanne geben. Knoblauch abziehen, pressen und unterrühren. Thymian und Rosmarin klein hacken und über die Pilzpfanne streuen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Weißwein ablöschen. Einkochen lassen und anschließend mit Sahne angießen. Bei Bedarf mit etwas Pilzpulver abschmecken. Bei mittlerer Hitze nochmals einkochen lassen. Kurz vor dem Servieren halbierte Kirschtomaten unterrühren und fein gehackte Petersilie dazugeben.

Für die Tagliatelle:

3 Eier, Gr. L
 2 EL Olivenöl
 300 g Mehl, Type 00
 Mehl, für die Arbeitsfläche
 ½ TL Salz

Mehl, Eier, Olivenöl und Salz gemeinsam mit 1 EL Wasser in eine Schale geben und gut verkneten. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und zum Ruhen in den Kühlschrank stellen. Teig anschließend dünn mit der Nudelmaschine ausrollen und Tagliatelle herstellen. Nudeln in reichlich Salzwasser für ca. 3 Minuten garkochen.

Für den Salat:

200 g bunte Tomaten
200 g Erdbeeren
10 g Walnüsse
4 EL Walnussöl
4 EL dunkles Balsamicoessig
1 EL Honig
4 Zweige Basilikum
4 Zweige Minze
10 rosa Pfefferbeeren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten halbieren und Erdbeeren klein schneiden. Dressing aus Walnussöl, Balsamico und Honig herstellen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Basilikum und Minze klein schneiden. Das Dressing über die Tomaten und Erdbeeren geben und Basilikum, Minze sowie gehackte Walnüsse und rosa Pfefferbeeren dazu geben.

Für die Garnitur:

20 g Parmesan
4 Zweige glatte Petersilie

Parmesan reiben. Petersilie kleinhacken. Das fertige Gericht damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Simone Kircher

Gebratene Rinderfiletstreifen mit Biersauce und Erbsenpüree

Zutaten für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

2 Rinderfilets à 200 g, ca. 3 cm dick
3 EL Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 60 Grad Umluft vorheizen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Fleisch ca. 2 Minuten pro Seite scharf anbraten. Fleischthermometer auf 50 Grad einstellen und das Rinderfilet im vorgeheizten Backofen durchziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Sauce:

1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
20 g Butter
100 ml dunkles Bier
3 EL Kalbsfond
1 EL Akazienhonig
3 TL Mehl
Gemahlener Kümmel, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und in Butter andünsten. Knoblauch abziehen und pressen. Bier und Kalbsfond hinzugeben und ca. 8 Minuten kochen. Mit Pfeffer, Salz und Kümmel würzen. Honig dazugeben. Nach Bedarf mit Mehl andicken.

Für das Püree:

225 g TK-Erbesen
1 Zwiebel
40 ml Sahne
40 g Butter
1 Zweig glatte Petersilie
Muskatnuss, zum Reiben
½ Msp Zucker
1 Prise Salz
1 Prise schwarzer Pfeffer

Erbsen in ein Sieb geben und auftauen lassen. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Petersilie fein hacken. Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze zerlassen und die Zwiebelwürfel darin 3-4 Minuten glasig anschwitzen. Die aufgetauten Erbsen, den Zucker und die gehackte Petersilie dazugeben und zugedeckt bei reduzierter Hitze ca. 10 Minuten weich dünsten.

Sahne in einem Topf erhitzen. Anschließend die Erbsen mit einem Pürierstab pürieren und durch ein Sieb streichen. Die warme Sahne nach und nach unterrühren, bis das Püree die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Uwe Mayer

Sous-vide gegarte Rinderfiletstreifen mit Süßkartoffel-Karotten-Stampf und Chakalaka-Gemüse

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

400 g Rinderfilet, am Stück
100 ml Rotwein
100 ml Rinderfond
1 EL Tomatenmark
100 ml Olivenöl
1 TL Piment d'Espelette
2 TL Zimt
1 TL Pfefferkörner
4 Gewürznelken
10 Senfkörner
1 TL Kreuzkümmel
½ TL Chilipulver
1 TL geräuchertes Paprikapulver
1 TL brauner Zucker
1 EL Kardamom
1 EL Kurkuma
Muskatnuss, zum Reiben

Im Mörser eine Gewürzmischung aus Pfefferkörnern, Gewürznelken, Senfkörnern und Kreuzkümmel herstellen. Muskatnuss reiben. Piment, Zimt, Chilipulver, Paprika, braunen Zucker, Kardamom und Kurkuma dazu geben und alles gut vermengen.

Rinderfilet gegen die Fasern in ca. 1 cm breite Streifen schneiden und mit der Gewürzmischung und etwas Olivenöl einreiben.

Fleisch in der Tüte einschweißen und bei 50 Grad ca. 20 Minuten im Sous-Vide-Becken garen. Zum Schluss vor dem Servieren für 1-2 Minuten in einer Pfanne anbraten.

Sollte sich zu wenig Sauce im Beutel gebildet haben, das Fleisch nach dem kurzen Anbraten aus der Pfanne nehmen und Saucenansatz mit Tomatenmark, einem Schuss Rotwein und einem Schuss Rinderfond nochmals kräftig aufkochen lassen.

Für den Stampf:

1 große Süßkartoffel
5 Karotten
150 g Butter
100 ml Sahne
Muskatnuss, zum Reiben
1 TL Salz

Süßkartoffel und Karotten schälen, in kleine gleichmäßig Würfel schneiden und in einen Topf geben. Solange garen, bis das Gemüse weich ist. Wasser abgießen und den Topf mit Deckel schütteln und ohne Deckel wieder auf Herd stellen. Diese Prozedur zwei- bis dreimal wiederholen, bis das Wasser komplett verdampft ist. Eine Prise Muskatnuss darüber reiben. Butter und einen Schuss Sahne zu der Masse geben und stampfen.

Bei Bedarf mehr Butter oder einen Schuss Sahne hinzugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Für das Gemüse:

250 g Weißkohl oder Spitzkohl
250 g Karotten
250 g TK-Erbsen
1 rote Paprika
1 grüne Paprika
1 gelbe Paprika
200 g stückige Tomaten, aus der Dose
2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
2 Chilischoten
Rapsöl, zum Braten
1 EL Cayennepfeffer
1 EL Paprikapulver
2 TL Currypulver
1 EL Chilipulver
½ TL gemahlener Ingwer
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Erbsen in Salzwasser ca. 5-8 Minuten leicht köcheln lassen, rausnehmen und beiseitestellen. Chili aufschneiden, Kerne entfernen und klein schneiden. Paprika von Scheidewänden und Kernen befreien und in Streifen schneiden. Kohl und Möhren hobeln.

Knoblauch und Schalotten abziehen und in kleine Würfel schneiden. Ca. 75 ml Rapsöl im Wok erhitzen. Schalotten, Knoblauch und Chilis fein schneiden und glasig anbraten. Paprika hinzugeben und 2-3 Minuten unter ständigem Rühren auf hoher Temperatur anbraten. Möhren und nach weiteren 3-4 Minuten noch Kohl, stückige Tomaten, Chilischoten, Cayennepfeffer, Paprikapulver, Curry, Ingwerpulver und noch etwas Öl dazu geben. Weiter garen, sodass das Gemüse bissfest bleibt.

Zum Schluss noch die Erbsen dazu geben und mit Salz, Pfeffer und Chilipulver abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.