

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



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-Erbsen
1 Zwiebel
40 ml Sahne
40 g Butter
1 Zweig glatte Petersilie
Muskatnuss, zum Reiben
 $\frac{1}{2}$ 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.