

▪ **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-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.