

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 29. September 2025** ▪
Leibgericht mit Viktoria Fuchs



Christian Kriegel

Gebratenes Rinderfilet mit Portwein-Jus, Süßkartoffel-Püree und zweierlei Mais

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Rinderfilets à 250 g
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Filet beidseitig scharf anbraten. Anschließend im Ofen ca. 15 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von 54 Grad weitergaren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Jus:

2 Karotten
 2 Stangen Lauch
 3 Schalotten
 4 Knoblauchzehen
 50 g Butter
 400 ml dunkler Portwein
 400 ml Rotwein
 800 ml Rinderfond
 200 g Tomatenmark
 3 Lorbeerblätter
 5 Nelken
 3 Zweige Rosmarin
 3 Zweige Thymian
 Speisestärke, zum Binden
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Karotten schälen und kleinschneiden. Lauch putzen und klein schneiden. Schalotten abziehen und hacken. Knoblauch abziehen und hacken. Im Bratensud des Fleisches das Gemüse und Tomatenmark anrösten. Mit Rotwein und Portwein mehrmals ablöschen und immer wieder verkochen lassen. Rinderfond hinzugeben und aufkochen lassen. Schaum mit einer Kelle abschöpfen und die Temperatur runterstellen. Gewürze und Kräuter hinzugeben und einige Minuten mit Deckel köcheln lassen. Zum Schluss durch ein Sieb passieren und ggf. pürieren. Mit Speisestärke abbinden. Jus mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Püree:

1 große Süßkartoffel
 200 ml Sahne
 200 g Butter
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Süßkartoffel schälen und in kleine Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser 15 Minuten weichkochen. Wasser abgießen. Butter in einem Topf schmelzen und die Süßkartoffel mit einer Kartoffelpresse dazugeben. Soviel Sahne mit einem Kochlöffel einrühren, bis das Püree die gewünschte Konsistenz hat. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Für den Mais:

100 g Popcornmais
 10 Babymaiskölbchen
 50 g Butter
 100 ml Sojasauce
 50 g dunkle Misopaste
 100 g Zucker
 Salz, aus der Mühle

Sojasauce und Misopaste in einem Topf erhitzen, reduzieren und einen Lack für die Maiskölbchen herstellen.

Butter in einem Topf erhitzen. Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen. Mit dem Popcornmais ein süßes Popcorn herstellen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.