

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



Christian Kriegl

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.