

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 31. August 2026** ▪
Leibgericht mit Viktoria Fuchs



Daniel Rammelmeier

Gebratenes Rinderfilet mit Chimichurri, Kartoffelrösti und Prinzessbohnen im Speckmantel

Zutaten für zwei Personen

Für das gebratene Rinderfilet:

2 Rinderfilets, à je 180-200 g
 1 Knoblauchzehe
 1 EL Butterschmalz
 1 Zweig Rosmarin
 ½ TL grobes Meersalz
 Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Den Backofen auf 90 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Knoblauch abziehen und andrücken. Fleisch trocken tupfen und rundum leicht mit Knoblauch einreiben. Butterschmalz in einer schweren Pfanne stark erhitzen und Rosmarin hinzufügen. Fleisch bei hoher Hitze von jeder Seite etwa 2 Minuten scharf anbraten, bis sich eine kräftige Kruste gebildet hat. Während des Bratens das heiße Butterschmalz mit einem Löffel immer wieder über das Fleisch geben, damit es zusätzlich Aroma vom Rosmarin aufnimmt. Fleisch anschließend aus der Pfanne nehmen, mit grobem Meersalz würzen und auf einem Gitter oder Teller im vorgeheizten Backofen je nach gewünschtem Gargrad etwa 3–5 Minuten ruhen lassen. Vor dem Servieren mit Pfeffer abschmecken.

Für den Kartoffelrösti:

500 g vorwiegend festkochende
 Kartoffeln
 1 EL Butterschmalz
 1 EL Butter
 Salz aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Kartoffeln schälen und grob raspeln. Kartoffelraspel auf ein sauberes Küchentuch oder Küchenpapier geben und gründlich ausdrücken, sodass möglichst viel Flüssigkeit entweicht. Butterschmalz in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen. Kartoffelraspel hineingeben und zu zwei etwa 1,5 cm dicken Rösti formen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Rösti langsam goldbraun braten, bis die Unterseite knusprig ist. Butter in kleinen Stücken auf der Oberseite verteilen. Anschließend die Rösti vorsichtig wenden und auf der zweiten Seite ebenfalls goldbraun und knusprig braten. Vor dem Servieren nochmals leicht salzen.

**Für die Prinzessbohnen im
Speckmantel:**

4 Scheiben Frühstücksspeck
 200 g Prinzessbohnen
 1 TL neutrales Pflanzenöl
 Salz aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Prinzessbohnen putzen und die Enden entfernen. Anschließend in reichlich kochendem Salzwasser etwa 4-5 Minuten bissfest garen. Abgießen und kurz ausdampfen lassen. Jeweils 8-10 Bohnen zu einem Bündel zusammenfassen und mit einer oder zwei Scheiben Frühstücksspeck umwickeln. Bohnenbündel in der noch heißen Fleischpfanne mit etwas Pflanzenöl bei mittlerer Hitze rundum anbraten, bis der Speck knusprig und leicht gebräunt ist. Mit Pfeffer abschmecken und direkt servieren.

Für das Chimichurri:

1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
½ Chilischote
½ Limette, Saft
4 EL Olivenöl
½ Bund Petersilie
1 Zweig Oregano
1 Zweig Thymian
½ TL Chiliflocken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen. Petersilien-, Oregano- und Thymianblättchen von den Zweigen zupfen. Schalotte, Knoblauch, Chili, Petersilien-, Oregano- und Thymianblättchen möglichst fein hacken. Alle Zutaten mit den Chiliflocken in einen Mörser geben und zu einer groben Kräuterpaste verarbeiten. Limettensaft hinzufügen und anschließend das Olivenöl nach und nach einarbeiten, bis eine aromatische, leicht stückige Kräutersauce entsteht. Chimichurri mit Salz und Pfeffer abschmecken und vor dem Servieren mindestens 15 Minuten ziehen lassen, damit sich die Aromen optimal entfalten können.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.