▪ Die Küchenschlacht – Menü am 23. November 2026 ▪ ChampionsWeek ▪ "Mein Strammer Max" mit Johann Lafer



Simone Schäffler

Geröstetes Graubrot mit rosa gebratenem Rinderfilet, Frisée-Salat, Schnittlauch-Mayonnaise, konfiertem Eigelb und Gruyère

Zutaten für zwei Personen

Für das Graubrot:
2 Scheiben Graubrot
1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
1 Zweig Rosmarin

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen
Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Rosmarin und Knoblauch dazu geben und das Graubrot von beiden Seiten anrösten.

Für das Rinderfilet:
200 g Rinderfilet
2 Knoblauchzehen
1 Zweig Rosmarin
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch andrücken. Rosmarin und Knoblauch in die Pfanne geben. Das Fleisch salzen und von allen Seiten scharf in der Pfanne anbraten. In das Fleisch ein Fleischthermometer stecken und ca. 25 Minuten auf einem Rost in den Backofen geben, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 55 °C erreicht hat. Danach aus dem Ofen nehmen und etwas ruhen lassen. Pfeffern.

Für die Mayonnaise:
½ Zitrone, Abrieb
1 Ei
2-3 EL Einlegeflüssigkeit von den Cornichons
1 TL mittelscharfer Senf
1 EL Tafelessig
2 EL Tomatenketchup
Ca. 200 ml neutrales Öl
1 Bund Schnittlauch
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ei mit Senf, Essig, Salz und Pfeffer in ein hohes Gefäß geben. Mit dem Mixstab einmal durchpürieren und das Öl langsam dazu geben und so lange weiter mixen, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Den Schnittlauch fein hacken und mit dem Ketchup unter die Mayonnaise geben. Mit dem Abrieb einer halben Zitrone und Gurkenwasser abschmecken.

Für das konfierte Eigelb:
2 Eier
300 ml neutrales Öl
2 Prisen schwarzes Salz

Die Eier trennen und die Eigelbe auffangen. In einem kleinen Topf das Öl auf 65 °C erhitzen und die Eigelbe ca. 10-15 Minuten darin garen. Anschließend herausnehmen, auf einen Küchenpapier abtropfen lassen und mit schwarzem Salz würzen.

Für den marinierten Frisée-Salat:
6 Blätter Frisée-Salat
1 TL mittelscharfer Senf
50 ml Tafelessig
1 EL Agavendicksaft
1 TL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Frisée-Salat waschen und trockenschleudern. 30 ml Wasser mit Senf, Essig, Agavendicksaft, Öl, Salz und Pfeffer in einer Schüssel verführen. Den Frisée-Salat damit marinieren und das Dressing leicht abschütteln.

Für die Garnitur:
2 Cornichons
20 Kapern
1 kleine Schalotte
50-100 g Gruyère am Stück

Schalotten abziehen und in feine Ringe schneiden. Cornichons ebenfalls in feine Ringe schneiden. Aus dem Gruyère feine Perlen ausstechen. Restlichen Gruyère reiben.

Für die Fertigstellung:
Butter, zum Bestreichen
Geriebenen Gruyère, von oben
Kleine essbare Blüten

Das geröstete Graubrot dünn Mayonnaise bestreichen und mit geriebenem Gruyère bestreuen. Den marinierten Frisée-Salat darauflegen und die dünn aufgeschnitten Filetscheiben darauf anrichten. Auf die Rinderfiletscheiben die Schnittlauch-Mayonnaise in Tupfen aufspritzen. An die Mayonnaise eine Kaper, eine Scheibe Cornichon und eine Schalotte legen. Die Gruyére-Perlen ebenso auf dem Fleisch verteilen und in der Mitte des Brotes das kontierte Eigelb legen. Mit essbaren Blüten garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.