▪ Die Küchenschlacht – Menü am 11. Juli 2019 ▪
Hauptgang & Dessert mit Cornelia Poletto



Kilian Brandenburg

Rinderfilet-Medaillons mit Portwein-Feigen und Gemüsenudeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Medaillons mit Feigen:
2 Rinderfilets, dick, á 140 g
3 frische Feigen
100 ml Portwein
100 ml trockener Rotwein
200 ml Kalbsfond
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
Filets salzen und in einer heißen Pfanne von beiden Seiten anbraten. Im Ofen medium garen. Pfanne aufbewahren.
Feigen schälen und in Spalten schneiden. Zwei Feigen mit Portwein und Rotwein aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen.
Zum Bratensatz Fond geben und bei starker Hitze einkochen lassen.
Portweinfeigen mit Flüssigkeit durch ein Sieb streichen und dazugeben, sowie die restlichen Feigenspalten.
Filet aus dem Ofen nehmen und den ausgetretenen Bratensaft zur Sauce geben.

Für die Gemüsenudeln:
2 Karotten
1 Zucchini
½ Bund Kerbel
50 g Butter
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Karotten schälen, in dünne Scheiben schneiden. Zucchini waschen und in ebenso dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, zuerst Karotten und etwas später die Zucchini dazugeben. Butter ebenfalls dazugeben und das Gemüse darin schwenken. Kerbel dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Kerbel garnieren und servieren.