

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 21. August 2026 ▪
ChampionsWeek ▪ "Zusatzgericht" von Björn Freitag



Kleiner Senfrostbraten mit Möhrengemüse

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

300 g Rinderfilet
Butterschmalz, zum Braten
2 EL Dijonsenf
2 EL körniger Senf
Mehl, zum Mehlieren
Salz, aus der Mühle
2 EL schwarze Pfefferkörner

Die Pfefferkörner in einer Pfanne kurz anrösten, anschließend im Mörser zerstoßen. Dann mit Dijonsenf und körnigem Senf verrühren.

Rinderfilet in ca. 1-2 cm dicke Scheiben schneiden, diese dann leicht plattdrücken. Eine Seite mehlieren, mit der Senf-Mischung bestreichen und erneut mehlieren.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Rinderfiletscheiben mit der Senfschicht nach unten in die Pfanne legen und scharf anbraten. Salzen. Dann wenden und kurz von der anderen Seite braten.

Für das Gemüse:

2-3 Möhren
2-3 festkochende Kartoffeln
1 Schalotte
1-2 EL Butter
500-700 ml Gemüsefond
1 Zweig Majoran
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Möhren und Kartoffeln schälen und in gleichmäßige Würfel schneiden.

Schalotte abziehen und fein würfeln. Möhre, Kartoffel und Schalotte in einen Topf geben und mit Fond aufgießen. Majoran und Salz zugeben.

Gemüse in Fond bissfest bis weich garen. Dann Fond abgießen, Majoran entfernen, Butter hinzugeben und schwenken. Gemüse mit Salz und Muskat abschmecken.

Für das Spiegelei:

2-4 Wachteleier
Neutrales Öl, zum Braten

Wachtelei aufschlagen oder mithilfe einer Wachtelei-Schere aufschneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl zu Spiegeleiern braten.

Für die Garnitur:

1 Beet Gartenkresse

Gericht mit Kresse garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.