

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 12. September 2022** ▪
Leibgericht mit Johann Lafer



Agnes Büttner

Rinderfilet im Speckmantel mit Karotten-Kartoffelstampf und Karotten-Schafskäse-Pesto

Zutaten für zwei Personen

Für den Karotten-Kartoffelstampf:

350 g mehligkochende Kartoffeln
 350 g Karotten
 100 ml Sahne
 2 EL Butter
 ½ Bund Schnittlauch
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffeln waschen, schälen und in kochendem Salzwasser garen. Karotten waschen, schälen, in dünne Scheiben schneiden und in einem zweiten Topf mit Salzwasser etwa 10 Minuten weichkochen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Ringe schneiden. Kartoffeln und Karotten abgießen und sofort durch eine Kartoffelpresse drücken. Sahne in einem Topf erwärmen und Butter, Salz, Pfeffer und frisch geriebene Muskatnuss einrühren. Anschließend mit dem Schnittlauch unter Kartoffel-Karotten-Püree rühren. Püree bei geringer Hitze nochmals unter Rühren erwärmen.

Für das Rinderfilet im Speckmantel:

2 Rinderfilets à 180 g
 2 Scheiben Speck
 Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fleisch waschen, trockentupfen, jeweils mit einer Scheibe Speck umwickeln und mit Küchengarn befestigen. In einer Pfanne mit Öl von allen Seiten 4 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch auf ein Backblech geben, mit dem Bratensatz übergießen. Im Backofen 15 Minuten garen.

Für das Karotten-Schafskäse-Pesto:

200 g Karotten
 1 Scheibe Toastbrot
 50 g Schafskäse
 25 g Walnusskerne
 6 Zweige Thymian
 Olivenöl, zum Kochen
 100 ml Olivenöl

Karotten schälen und in Scheiben schneiden. Etwas Olivenöl und Wasser in einem Topf erhitzen. Möhren darin zugedeckt 5-6 Minuten dünsten. Karotten herausnehmen und auskühlen lassen. Rinde vom Toastbrot abschneiden und Brot im Zerkleinerer grob mixen. Walnüsse grob hacken und mit Brotbröseln in einer Pfanne ohne Fett braun rösten. Thymian abbrausen, trockenwedeln und zwei Stiele zum Garnieren beiseitelegen. Blätter abzupfen. Möhren, Walnüsse, Toastbrösel und 100 ml Olivenöl im Zerkleinerer zu einer glatten Masse verarbeiten. Schafskäse fein würfeln. Ca. ¾ davon und Thymian zum Pesto geben und unterheben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und mit Thymian und Schafskäse garnieren.