

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 9. August 2021** ▪  
**ChampionsWeek ▪ "Alliterationen" mit Björn Freitag**



**Alexander Schwindt**

**Rosa Rinderfilet mit Rotweinjus, röschen  
Rosmarinkartoffeln und Romanesco**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Rinderfilet:**

2 Rinderfilets à 200 g  
 80 g Butter  
 2 Zweige Rosmarin  
 2 Zweige Thymian  
 2 Zweige glatte Petersilie  
 4 EL gehackte Mandeln  
 5 EL Semmelbrösel  
 Neutrales Öl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 100 Grad Heißluft vorheizen.

Rinderfilet salzen, scharf von beiden Seiten in Öl anbraten, ein Fleischthermometer anbringen und in den vorgeheizten Ofen geben.

Kräuter abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und mit Mandeln und Semmelbröseln zur Butter geben und alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Wenn das Rinderfilet eine Kerntemperatur von 48 Grad erreicht hat, aus dem Ofen nehmen und die Grillfunktion einschalten.

Buttermasse auf dem Rinderfilet verteilen und zurück in den Ofen geben. Herausnehmen, wenn die Kruste goldbraun ist.

**Für die Rosmarinkartoffeln:**

400 g Kartoffel, Drillinge  
 3 Zweige Rosmarin  
 3 EL Butterschmalz  
 1 Muskatnuss, zum Reiben  
 1 TL edelsüßes Paprikapulver  
 1 TL rosenscharfes Paprikapulver  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln ca. 15 Minuten in Salzwasser blanchieren.

Danach abschütten. Butterschmalz in eine Pfanne geben und 1 Zweig Rosmarin dazugeben. Kartoffeln in die Pfanne geben und anbraten. Rest Rosmarin klein hacken. Kurz vor dem Anrichten, den klein gehackten Rosmarin dazugeben und mit Muskat, Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

**Für den Romanesco:**

1 Romanesco  
 1 Knoblauchzehe  
 3 EL weißer Balsamico  
 2 EL Olivenöl  
 Zucker, zum Abschmecken  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
 Eiswasser

Romanesco in Röschen teilen und 5 Minuten in Salzwasser blanchieren. Herausnehmen und mit kaltem Wasser abschrecken.

Knoblauch in einer Pfanne mit Öl anbraten und den Romanesco dazugeben und mitbraten. Abschließend weißen Balsamico dazugeben und mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

<b>Für die Rotweinjus:</b>	Die Pfanne, in der zuvor das Rinderfilet gebraten wurde, für die Jus nutzen. Zwiebel abziehen und feinschneiden. Karotten und Sellerie schälen und kleinschneiden. Etwas Öl in die Pfanne geben und Karotten, Sellerie und Zwiebel darin anschwitzen.
2 Karotten	
½ Knollensellerie	
1 Zwiebel	
200 ml Rotwein	Etwas Tomatenmark mit anrösten. Mit Rotwein und Portwein ablöschen, Thymian und Lorbeerblatt dazu geben und etwas einreduzieren lassen. Immer wieder mit Rinderfond auffüllen.
200 ml Portwein	
200 ml Rinderfond	
1 EL Tomatenmark	Abschließen durch ein Sieb gießen und die Sauce nochmals aufkochen, würzen und mit Stärke abziehen.
1 Zweig Thymian	
1 Lorbeerblatt	
2 EL Stärke	
2 EL neutrales Öl	
Zucker, zum Abschmecken	
Salz, aus der Mühle	
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle	

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.