

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 17. Dezember 2018** ▪
Weihnachtliches Leibgericht mit Alexander Kumptner



Alexandre Lazar

Rinderfilet mit Trüffelsauce, Süßkartoffelpüree und karamellisierte Karotten

Zutaten für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

300 g Rinderfilet aus dem Mittelstück
2 EL neutrales Öl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 80 Grad vorheizen. Filet waschen, trockentupfen und putzen. Filet mit etwas Öl bestreichen und pfeffern. Pfanne ohne Fett erhitzen und Fleisch rundherum scharf anbraten. In Alufolie wickeln und im Ofen auf eine Kerntemperatur von 56 Grad garen. Vor dem Servieren aufschneiden und mit Salz würzen.

Für die Trüffel-Sauce:

1 schwarze Trüffelknolle
1 kleine Schalotte
200 ml Portwein
100 ml Rinderfond
30 g Butter
1 EL Mehl

Schalotte abziehen und fein hacken. Butter in Topf erhitzen und Schalotte ohne Farbe anbraten. Mit etwas Mehl bestreuen und mit Portwein ablöschen. Etwas einreduzieren und Rinderfond dazu gießen. Trüffel hacken und in die Sauce geben. Die Flüssigkeit um die Hälfte einreduzieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Süßkartoffelpüree:

200 g Süßkartoffel
150 ml Hühnerfond
35 g Butter
½ Bund Schnittlauch
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Süßkartoffeln schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Im Hühnerfond ca. 20 Minuten gar kochen. Mit Stabmixer pürieren, Butter dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden. Unter das Püree rühren.

Für die Karotten:

200 g violette Karotten
100 ml Gemüsefond
10 g Butter
1 EL Zucker

Karotten waschen und schälen. Karotten der Länge nach vierteln und in ca. drei Zentimeter lange Stäbchen schneiden. Butter in Pfanne erhitzen und Karotten mit Zucker darin andünsten. Mit Gemüsefond ablöschen, sodass Karotten leicht bedeckt sind. Flüssigkeit einkochen lassen und Karotten regelmäßig schwenken, sodass ein schöner Glanz entsteht.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.