▪ Die Küchenschlacht – Menü am 05. November 2020 ▪
Warenkorb „Spitzkohl, Strudelblätter, Muskatkürbis“ mit Nelson Müller

Bisrat John

Rinderfilet mit Spitzkohl-Strudel, Steinpilz-Sauce, Süßkartoffelpüree und Kürbis-Ragout

Zutaten für zwei Personen

Für das Rinderfilet:
400 g Rinderfilet
1 Knoblauchzehe
2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin
2 EL neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 160 Grad Heißluft vorheizen.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Rinderfilet waschen, trockentupfen, salzen, pfeffern und in der Pfanne von allen Seiten scharf anbraten. Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch abziehen und zusammen mit Thymian und Rosmarin zum Fleisch geben.

Fleisch mit den Kräutern auf ein Rostgitter legen und im Ofen bei 150 Grad 10 Minuten fertig garen, bis es eine Kerntemperatur von 60 Grad erreicht hat.

Für das Püree:
2 Süßkartoffeln
50 g weiche Butter
1 EL Crème fraîche
1 Muskatnuss
Salz, aus der Mühe

Einen weiteren Ofen auf 200 Grad vorheizen. Kartoffeln vom Strunk befreien, halbieren und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Im heißen Ofen ca. 15 Minuten garen. Herausnehmen und Schale abziehen. Muskatnuss reiben. Süßkartoffel mit Muskatnuss, Butter, Crème fraîche und Salz im Mixer durchmixen.

Für den Strudel:
2 Strudelteigblätter
1 Spitzkohl
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
100 ml Weißwein
100 ml Gemüsefond
1 Muskatnuss
Butter, zum Einreiben
Olivenöl, zum Anschwitzen
Salz, aus der Mühe
Cayennepfeffer
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühe

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. In einem Topf Olivenöl erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen.

Spitzkohl vom Strunk befreien, putzen, halbieren und in feinen Streifen schneiden. In den Topf dazu geben. Mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Fond hinzugeben und weich köcheln lassen. Muskatnuss reiben. Spitzkohl mit Cayennepfeffer, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Butter schmelzen und Strudelteigblätter mit der Butter aneinanderkleben. Mit der Butter bepinseln und Spitzkohlmasse auf den Strudelteig legen und einrollen. Erneut mit Butter bepinseln. Im Ofen 15 Minuten backen.

Für die Sauce:
200 g Steinpilze
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 Schuss Sahne
1 Stück Butter
1 Schuss Weißwein
1 Schuss Gemüsefond
1 Zweig Petersilie
2 EL Olivenöl, zum Braten

Steinpilze putzen und in 2 cm große Stücke schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin goldgelb anbraten. Schalotte abziehen, klein hacken, mit der Butter zu den Pilzen geben und anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit Fond auffüllen. Knoblauch abziehen und fein hacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein schneiden. Pilzsauce mit etwas Knoblauch und Petersilie verfeinern.

Für das Ragout:
1 Musaktkürbis
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Zweig Petersilie
1 Muskatnuss
2 EL Olivenöl, zum Anschwitzen
Weißwein, zum Ablöschen
Chili, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle
Cayennepfeffer

Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken und in Öl anschwitzen. Muskatkürbis halbieren und die Kerne mit einem Löffel herauskratzen. Kürbis in Würfel schneiden, zur Zwiebel geben und mitanschwitzen. Alles mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Muskatnuss reiben. Ragout mit Petersilie, Muskat, Chili, Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.