▪ Die Küchenschlacht – Menü am 02. August 2021 ▪
Leibgericht mit Nelson Müller



Florian Weingarth

Rinderfilet mit Rotweinsauce, zweierlei Zwiebel und Bratkartoffeln

Zutaten für zwei Personen

Für das Rinderfilet:
500 g Rinderfilet
150 g Butterschmalz
150 g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 130 Grad Umluft vorheizen.
Rinderfilet salzen. Butterschmalz in die Pfanne geben und erhitzen. Darin das Filet kurz scharf von allen Seiten anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und in den vorgeheizten Ofen geben. Fertig garen. Pfanne für die Sauce aufgestellt lassen.
Kurz vor dem Servieren Butter in einer zweiten Pfanne auslassen, das Fleisch aus dem Ofen nehmen und hineingeben. Kurz ziehen lassen und das Fleisch dabei mit der Butter übergießen. Zum Schluss mit Pfeffer würzen.

Für die Rotweinsauce und Zwiebeln:
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 EL kalte Butter
100 ml trockener Rotwein
50 ml Rinderfond
2 EL alter Balsamicoessig
2 Zweige Rosmarin
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch und Zwiebeln abziehen, Knoblauch andrücken und Zwiebeln schneiden. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch, Zwiebeln und Rosmarin in die Pfanne geben, in der zuvor das Fleisch gebraten wurde. Rotwein und Rinderfond angießen und reduzieren lassen. Dann den Balsamico hinzugeben und weiter reduzieren. Zum Schluss die kalte Butter hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rosmarin und Knoblauch vor dem Servieren entfernen. Die Zwiebeln aus der Sauce entfernen und separat anrichten.

Für die Zwiebelringe:
2 kleine Zwiebeln
1 Liter Sonnenblumenöl
5 EL Mehl
1 EL geräuchertes Paprikapulver
1 Prise Cayennepfeffer

Zwiebeln abziehen und halbieren. Danach ca. 2 mm dicke Ringe herunterschneiden. In einer Schüssel das Mehl mit dem geräucherten Paprikapulver und Cayennepfeffer vermengen. Zwiebelringe in dieser Mischung wenden. Öl in einem Topf auf 180 Grad erhitzen und die mit Mehl bestäubten Zwiebelringe knusprig frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Bratkartoffeln:
500 g festkochende Kartoffeln
150 g Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, in gleich große Stücke hobeln und kurz in kaltes Wasser legen, damit die Stärke austreten kann.
Butterschmalz in eine Pfanne geben und auf der höchsten Stufe erhitzen. Kartoffeln abgießen, in die heiße Pfanne geben und die Pfanne sofort mit einem Deckel verschließen. Nach etwa zehn Minuten die Kartoffeln das erste Mal wenden, dann immer wieder zwischendurch wenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.