

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 4. November 2019** ▪
Tagesmotto: „Alliteration“ mit Björn Freitag



Franz Xaver List

Rinderfilet-Geschnetzeltes mit Rosa-Pfeffer-Sauce, Rösti, Rosenkohl und Rote-Bete-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für das Rind und Sauce:

- 1 Rinderfilet à 300 g
- 1 Zwiebel
- 1 EL Butter
- 200 ml Weißwein
- 150 ml Sahne
- Rapsöl, zum Braten
- 2 EL Rosa Pfefferbeeren
- Salz, aus der Mühle

Das Fleisch waschen, in gleich große Streifen schneiden und in einer Pfanne mit Rapsöl kurz anbraten. Fleisch rausnehmen und auf einem Teller beiseitestellen. Rosa Pfefferbeeren im Mörser zerkleinern.

Zwiebel abziehen, klein würfeln und in die Pfanne geben. Etwas Butter hinzugeben. Mit Weißwein ablöschen und Sahne hinzufügen, langsam einreduzieren lassen.

Rinderfiletspitzen zur Sahne geben, mit gestoßenem Pfeffer und Salz abschmecken.

Für die Rösti:

- 3 große Kartoffeln
- 1 Muskatnuss, zum Reiben
- 1 EL Butter
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und raspeln, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und fest ausdrücken. Kartoffelmasse mit einem Esslöffel portionieren und zu Rösti formen. In einer Pfanne mit Butter braten.

Für den Salat:

- 2 vorgekochte rote Bete
- 1 säuerlicher Apfel
- 1 Zwiebel
- 3 EL Rotweinessig
- 1 TL ganzer Kümmel
- 1 Prise Zucker
- Salz, aus der Mühle

Apfel waschen, halbieren und eine Hälfte in kleine Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und würfeln. Rote Bete waschen und in kleine Scheiben schneiden. Apfel, Zwiebel und Rote Bete in einer Schüssel vermengen und mit Essig, Salz, Zucker und Kümmel abschmecken.

Die zweite Apfelhälfte aushöhlen und den Salat darin anrichten.

Für den Rosenkohl:

- 150 g Rosenkohl
- 100 g Würfelspeck
- 1 Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle

Vom Rosenkohl die äußeren Blätter ablösen, den Strunk im Kreuzschnitt einschneiden. Rosenkohl im Salzwasser ca. 5 Minuten köcheln lassen. Speck anbraten, Rosenkohl schwenken und mit Muskat und Salz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.