

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 18. März 2020** ▪
Motto „Hot and Spicy“ mit Nelson Müller



Heinz Löhner

Rinderfilet mit scharfer Schmandsauce, Rösti und Gurkensalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

500 g Rinderfilet
 Butterschmalz, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Rinderfilet waschen, trockentupfen und in Pfanne in Butterschmalz kurz anbraten, einmal wenden und in Alufolie im Backofen ca. 10 Minuten ruhen lassen. Bratensatz aufheben.

Vor dem Anrichten mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

Für die Sauce:

100 ml Sahne
 100 g Crème fraîche
 100 g Schmand
 1 TL Senf
 2 grüne milde Peperoni
 1 rote milde Peperoni
 1 Chilischote
 1 Prise Zucker
 Chilipulver, zum Würzen
 Paprikapulver, zum Würzen
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sahne, Crème fraîche, Schmand, Zucker und Senf verrühren und mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Chilipulver abschmecken.

Kurz vor dem Anrichten in die Rinderfiletpfanne geben und erhitzen.

Peperoni und Chili waschen, der Länge nach aufschneiden, entkernen und in 1 cm große Stücke schneiden. Chili und Peperoni mit in die Sauce geben und köcheln lassen.

Für die Rösti:

300 g festkochende Kartoffeln
 1 Ei
 1 Zwiebel
 Butterschmalz, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und grob raspeln. Zwiebel abziehen, klein schneiden und unter die Kartoffeln heben. Ei trennen und Eigelb ebenfalls unterrühren. Kartoffelmasse mit Salz und Pfeffer würzen, kleine Taler daraus formen und in einer Pfanne in Butterschmalz von beiden Seiten goldgelb anbraten.

Für den Gurkensalat:

1 Salatgurke
 ½ Bund Dill
 1 Knoblauchzehe
 1 Zwiebel
 2 EL Crème fraîche
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurke schälen und mit Hilfe einer Reibe in feine Scheiben schneiden. Mit Salz würzen, etwas einziehen lassen, Gurken ausdrücken und ausgetretenes Wasser abschütten.

Knoblauch abziehen und eine Hälfte fein hacken. Zwiebel abziehen und eine Hälfte fein schneiden. Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zwiebeln und Dill mit den Gurken und Crème fraîche vermischen, mit Salz, Pfeffer und Knoblauch abschmecken

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.