▪ Die Küchenschlacht – Menü am 02. Januar 2023 ▪
Leibgericht mit Mario Kotaska



Ines Zalud

Rinderfilet „Svíčková Art“ mit fränkischen Mehlklößen und Speck

Zutaten für zwei Personen

Für die Sauce „Svíčková Art“:
1 Karotte
100 g Knollensellerie
1 Zwiebel
½ Zitrone
500 ml Rinderfond
20 ml Sahne
20 g kalte Butter
½ EL Butterschmalz
½ TL Senf
1 TL Mehl
1 Lorbeerblatt
2 Wacholderbeeren
1 Prise getrockneter Thymian
2 Pfefferkörner
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Zwiebeln und Karotten schälen. Sellerie schälen und eine dicke Scheibe schneiden. Diese mit Karotten und Zwiebeln klein schneiden. Alles zusammen in etwas Butterschmalz anbraten. Mehl dazugeben und verrühren. Rinderfond, Lorbeer, Wacholderbeeren, getrockneter Thymian und ganze Pfefferkörner zugeben. Alles reduzieren lassen, Sahne hinzufügen und nicht mehr kochen lassen. Senf dazugeben und gut verrühren. Mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer ausgepresstem Zitronensaft abschmecken. Die Sauce sollte leicht säuerlich schmecken. Wenn nötig die Sauce mit etwas kalter Butter andicken. Zum Schluss durch ein Sieb geben.

Für das Rinderfilet:
2 Rinderfilets à 200 g
Neutrales Öl, zum Anbraten
Grobes Meersalz, zum Würzen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rinderfilet trocken tupfen und auf Zimmertemperatur bringen. Von beiden Seiten mit Öl bestreichen und salzen. In einer Pfanne scharf anbraten, damit Röstaromen entstehen.

Fleisch auf ein Gitter legen und bei ca. 100 Grad im Ofen nachziehen lassen. Herausnehmen und in Tranchen schneiden. Rinderfilet mit groben Meersalz und Pfeffer nachwürzen.

Für die Mehlklöße:
2 Scheiben weißes Toastbrot
1 Scheibe fetter Speck, 1 cm dick
2 Eier
100 ml Milch
25 g Butter
200 g Mehl
½ TL Backpulver
¼ TL Salz
Muskatnuss, zum Reiben

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und salzen.

Toast in kleine Würfel schneiden, leicht in Butter anbraten und etwas auskühlen lassen.

Mehl mit Backpulver mischen. Eier, Milch, Salz und etwas geriebene Muskatnuss in eine Schüssel geben und mit dem Kochlöffel so lange schlagen, bis der Teig blasen wirft. Es muss ein zähflüssiger, schwer vom Löffel reißender Teig sein. Toastwürfel danach hinzufügen und den Teig gut vermengen. Mit zwei Löffeln Nocken abstechen und in das Wasser geben. Klöße ca. 10 Minuten im nicht kochenden Wasser ziehen lassen.

Speck in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne auslassen. Sobald die Klöße fertig sind, aus dem Wasser nehmen und in der Pfanne mit dem Speck etwas nachbraten.

Für die Garnitur:
½ Orange
100 g Schlagsahne
Preiselbeeren, aus dem Glas
Petersilie, zum Garnieren

Da die Sauce etwas säuerlich ist, unbedingt die Garnitur dazu servieren. Orange filetieren. Sahne mit einem Rührgerät steif schlagen. Petersilie fein hacken.

Die Sauce auf Tellern anrichten, die Klöße darauf setzen und den Speck darüber geben. Mit Preiselbeeren, geschlagener Sahne und den Orangenfilets daneben anrichten, mit Petersilie garnieren und servieren.