

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



Johannes Hollerer

Gebratenes Rinderfilet und cremiges Spitzkohl-Steinpilz-Ragout im gebackenen Strudelblatt mit süßsaurem Muskatkürbis und Rotweinsauce

Zutaten für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

2 Rinderfiletsteaks
 Butterschmalz, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 160 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Rinderfilets waschen, trockentupfen und in Butterschmalz in einer Grillpfanne anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und halbieren. Jeweils die eine Rinder-Hälfte ganz lassen und die andere in Tranchen schneiden. Zum Servieren die Tranchen über das halbe Rinderfilet legen.

Für das Ragout im Strudelblatt:

1 Spitzkohl
 2 Steinpilze
 4 Strudelblätter
 2 Schalotten
 1/16 L Sahne
 1 EL Crème fraîche
 125 ml Weißwein
 1 Schuss Gemüsefond
 Butterschmalz, zum Braten
 Butter, zum Einfetten

Spitzkohl putzen, vom Strunk befreien und in Julienne schneiden. Pilze putzen. Schalotten abziehen. Steinpilze und Schalotten länglich schneiden und zusammen mit dem Spitzkohl in Butterschmalz anbraten. Mit Weißwein ablöschen und dann mit Sahne aufgießen. Crème fraîche hinzugeben und das Ragout evtl. mit Fond verdünnen.

Jeweils 2 quadratförmige Strudelblätter in eine gebutterte Muffinform legen, andrücken und für einige Minuten blindbacken. Das Ragout kurz vorm Servieren in die gebackenen Strudelblätter füllen.

Für die Sauce:

1 Schalotte
 125 ml Fleischfond
 125 ml Rotwein
 1 Stück kalte Butter
 Butterschmalz, zum Anbraten

Schalotte abziehen, halbieren und in Butterschmalz anbraten. Mit Rotwein ablöschen und Fond hinzugeben. Einkochen lassen und mit Butter abbinden. Zwiebeln herausnehmen.

Für den Kürbis:

1 Muskatkürbis
 1 Stück Ingwer
 1 EL Honig
 1/16 L Weißwein
 2 EL Weißweinessig
 2 Lorbeerblätter
 Butterschmalz, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Muskatkürbis schälen, vom Kerngehäuse befreien und in ½ cm große Würfel schneiden. Kürbiswürfel in Schmalz anbraten und anschließend mit Essig und Weißwein ablöschen. Honig hinzugeben. Ingwer schälen und klein schneiden. Lorbeerblätter abzupfen und zusammen mit Ingwer dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur: Steinpilz putzen, in Schmalz anbraten, salzen und pfeffern und in einen Fächer schneiden. Beim Servieren zwischen die Rinder-Tranchen legen.
1 Steinpilz
Butterschmalz, zum Anbraten
Kürbiswürfel je nach Geschmack mit oder ohne Sud anrichten.
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.