

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 30. November 2020** ▪
Jahresfinale ▪ "13 Zutaten" mit Johann Lafer



Juliane Schmitz

Rinderfilet mit Sauce béarnaise, Kartoffelgratin und Wintergemüse

Zutaten für zwei Personen

13 Zutaten: Neben Wasser, neutralem Öl, Salz und Pfeffer wählte Juliane: Rinderfilet, Kartoffeln, Kleine Möhren, Rosenkohl, Schalotten, Zitrone, Weißwein, Estragon, Eier, Butter, Sahne, Muskatnuss, Zucker

Für das Rinderfilet: Den Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen.

2 Rinderfilets à ca. 200 g
 30 g Butter
 3 EL neutrales Öl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rinderfilet trocken tupfen und von beiden Seiten reichlich salzen und pfeffern. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und das Rinderfilet von beiden Seiten kräftig anbraten. Filet auf das Ofenrost geben und bis zu einer Kerntemperatur von 54 Grad garen. Aus dem Backofen nehmen und ruhen lassen. Kurz vor dem Anrichten in der zuvor genutzten Pfanne die Butter auslassen und das Fleisch darin schwenken.

Für die Sauce béarnaise:

1 Schalotte
 150 ml Weißwein
 1 Zitrone, 1-2 TL Saft
 3 Zweige Estragon
 4 Eier, Eigelb
 250 g Butter
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Estragon abbrausen, trockenwedeln und die Blätter von den Stielen trennen. Schalotte abziehen, fein würfeln, mit Weißwein, den Stielen vom Estragon und 100 ml Wasser auf 100 ml einkochen lassen. Reduktion durch ein feines Sieb in einen Schlagkessel gießen. Butter in einem Topf zerlassen und 5 Minuten sanft kochen lassen. Die dabei entstehende weiße Molke abschöpfen. Eier trennen und die 4 frischen Eigelb zu der Reduktion geben und mit einem Schneebesen über einem heißen Wasserbad ca. 5 Minuten cremig-schaumig aufschlagen. Die flüssige Butter mit einem Schneebesen in einem dünnen Strahl langsam dazu gießen und unterrühren. Kessel aus dem Wasserbad nehmen. Sauce béarnaise, mit Salz, Pfeffer, Zucker und eventuell Zitronensaft abschmecken.

Für das Kartoffelgratin:

4 mittelgroße festkochende Kartoffeln
 200 ml Sahne
 10 g Butter
 1 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Backofen auf 230 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln schälen, waschen und trocken tupfen, dann in sehr feine Streifen schneiden. Hierzu evtl. einen Hobel verwenden.

Zwei kleine Auflaufformen einfetten und die Kartoffelscheiben darin schichten. Mit Salz und Pfeffer und etwas abgeriebener Muskatnuss würzen und mit der Sahne übergießen. Formen in den Ofen geben und etwa 30 Minuten gold-braun backen.

Für das Wintergemüse: Möhren schälen und waschen. Rosenkohl waschen, den harten Stiel abschneiden und die äußeren Blätter ablösen.

6 Mini-Möhren
10 Köpfchen Rosenkohl
20 g Butter
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Eiswasser

In einem großen Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und die Möhren darin ca. 5 Minuten kochen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und im gleichen Wasser die Rosenkohlblätter ca. 3 Minuten blanchieren, anschließend in Eiswasser geben.

Kurz vor dem Anrichten die Butter in einer Pfanne zerlassen, das Gemüse hineingeben und mit Salz und Zucker abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.