

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 04. März 2019** ▪
Leibgericht mit Alexander Kumptner



Katharina Ernst

Rinderfilet mit Schalotten-Rotweinsauce und Petersilien-Kartoffelpüree

Zutaten für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

2 Rinderfilets à 300 g
 2 EL Pflanzenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 110 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen.

Fleisch waschen, trocken tupfen, parieren, salzen, pfeffern und in einer heißen Pfanne mit Öl rundherum scharf anbraten.

Ein Fleischthermometer hineinstecken und auf 48 Grad Kerntemperatur schalten. Im vorgeheizten Ofen 20-25 Minuten rosa garen.

Für die Sauce:

3 kleine Schalotten
 1 TL Tomatenmark
 150 ml trockener Rotwein
 250 ml Rinderfond
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen und gegebenenfalls halbieren. Schalotten in dem Bratenfett des Fleisches anschwitzen, das Tomatenmark einrühren, kurz Farbe nehmen lassen, mit dem Rotwein ablöschen, den Fond angießen, salzen, pfeffern und bei mittlerer Hitze leicht sämig einköcheln lassen.

Für die Kartoffeln:

250 g mehlig kochende Kartoffeln
 1 Bund glatte Petersilie
 30 g Butter
 120 ml Milch
 1 Muskatnuss
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, waschen und in kochendem Salzwasser garen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Blättchen in einem Mixer fein pürieren. Die Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen, durch eine Kartoffelpresse drücken und mit Milch, Butter und Petersilie zu einem glatten Püree verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und abschmecken.

Das Rinderfilet aus den Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und in Scheiben schneiden. Mit Hilfe eines runden Ausstechers das Püree auf Teller anrichten, den Ausstecher vorsichtig entfernen und die Rinderfiletscheiben darauf anrichten. Die Schalotten-Rotweinsauce drumherum verteilen und sofort servieren.