

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 04. Februar 2019** ▪  
**Leibgericht mit Cornelia Poletto**



**Leona Malchow**

**Rinderfilet mit Rotweinsauce, Kartoffelstampf und Speck-  
Bohnen**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Filet:**

400 g Rinderfilet  
 2 Knoblauchzehen  
 2 Zweige Rosmarin  
 2 Zweige Thymian  
 Olivenöl, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rinderfilet waschen und trockentupfen. Knoblauch abziehen und andrücken. Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Öl in Pfanne geben und erhitzen. Knoblauch und Kräuter dazugeben und Fleisch von allen Seiten scharf anbraten. Das Fleisch im heißen Ofen garen bis es eine Kerntemperatur von 56 Grad erreicht hat. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Sauce:**

250 ml lieblicher Rotwein  
 50 ml Rinderfond  
 2 EL Sojasauce  
 1 EL Agavendicksaft  
 1 TL Senf  
 2 EL Butter  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Bratensatz (inkl. Kräuter und Knoblauch) mit Rotwein ablöschen. Kurz köcheln lassen, dann Kräuter und Knoblauch entfernen. Sojasauce und Senf unterrühren und alles einreduzieren lassen. Mit Agavendicksaft und Pfeffer abschmecken. Mit Butter aufmontieren und Sauce ggf. mit Rinderfond verdünnen.

**Für den Kartoffelstampf:**

400 g vorwiegend festkochende  
 Kartoffeln  
 1 Zwiebel  
 150 ml Milch  
 40 g Butter  
 1 Muskatnuss, zum Abschmecken  
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und zusammen mit den Kartoffelwürfeln in Salzwasser für etwa 20 Minuten weichen kochen. Kartoffeln abgießen und Zwiebel entfernen. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Milch und Butter erwärmen und unter die Kartoffeln rühren. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

**Für die Bohnen:**

300 g Prinzessbohnen  
 4 Scheiben Bacon  
 4 Zweige Bohnenkraut  
 neutrales Öl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Bohnen putzen. Bohnenkraut abbrausen und trockenwedeln. 2 Zweige Bohnenkraut zusammen mit den Bohnen in Salzwasser für 6-8 Minuten kochen lassen. In Eiswasser abschrecken. Restliches Bohnenkraut hacken. Bohnen mit Speck umwickeln und in heißem Öl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, etwas Bohnenkraut drüberstreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.