▪ Die Küchenschlacht – Menü am 10. Februar 2021 ▪
Tagesmotto „Candlelight-Dinner“ mit Cornelia Poletto



Mike Kießling

Rinderfilet mit getrüffeltem Kartoffelstampf und Rotwein-Schalotten

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:
500 g Rinderfilet
1 Knoblauchzehe
2 Schalotten
2 Zweige Thymian
1 Zweig Rosmarin
1 EL Butterschmalz, zum Braten

Den Ofen auf 190 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.
Rinderfilet waschen, trockentupfen und in Butterschmalz scharf anbraten. Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und dazugeben. Knoblauch und Schalotten abziehen, andrücken und auch dazu geben. Danach alles in den Backofen geben, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 55 Grad erreicht hat.

Für den Stampf:
200 g mehligkochende Kartoffeln
200 ml Milch
50 g Trüffelbutter
1 TL Trüffelöl
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.
Kartoffeln schälen und darin garkochen. Milch mit Trüffelöl kurz aufkochen und die gekochten Kartoffeln in die warme Milch stampfen. Mit Trüffelbutter, Pfeffer und Salz abschmecken

Für die Schalotten:
200 g Schalotten
200 ml Rotwein
80 ml roter Portwein
3 Zweige Thymian
1 Zimtstange
5 Gewürznelken
3 EL Vanillezucker

Thymian abbrausen und trockenwedeln. Schalotten abziehen. Zucker in einem Topf karamellisieren. Mit Rotwein und Portwein ablöschen und Zimtstange, Nelken und Thymian mit den geschälten Schalotten dazu geben. Bei mittlerer Hitze die Flüssigkeit fast vollständig einkochen lassen. Schalotten beiseite stellen.

Für die Sauce:
2 rote Zwiebeln
2 EL Zucker
150 ml Rinderfond
250 ml Rotwein
250 ml roter Portwein
3 EL Marsala
1 Zweig Thymian
60 g kalte Butter

Thymian abbrausen und trockenwedeln. Zwiebeln abziehen und klein schneiden. Zucker karamellisieren, Zwiebeln dazu geben und kurz anbraten. Mit Rotwein und Portwein ablöschen. Marsala, Thymian und Fond dazu geben. Einreduzieren. Anschließend durch ein Sieb passieren. Mit der Butter eine Bindung erzeugen und die Rotwein-Schalotten (von oben) vor dem Servieren in der Sauce erwärmen.

Für die Garnitur:
1 Wintertrüffel
Ein paar Blättchen Kerbel

Kerbel putzen. Trüffel hobeln.

Kartoffelstampf auf die Teller geben, Filet aufschneiden, platzieren und die Schalotten und Sauce drumherum geben. Zum Schluss etwas vom Trüffel drüber geben. Das Gericht mit Kerbel garniert servieren.