▪ Die Küchenschlacht – Menü am 26. April 2021 ▪
Leibgericht mit Nelson Müller



Mike Pytlik

Rinderfilet mit Rotweinsauce, karamellisierten Möhren und Kartoffelblattlen

Zutaten für zwei Personen

Für das Rinderfilet:
500 g Rinderfilet
1 Knoblauchknolle
150 g Butter
150 g Butterschmalz
1 Bund Rosmarin
1 Bund Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Rinderfilet salzen. Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Knoblauchknolle halbieren und eine Hälfte in eine Pfanne geben. Andere Hälfte für die Sauce beiseitelegen. Butterschmalz zum Knoblauch in die Pfanne geben und erhitzen. Darin das Filet kurz scharf von allen Seiten anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und zusammen mit dem Thymian, Rosmarin und Knoblauch in den vorgeheizten Ofen geben. Fertig garen. Pfanne für die Sauce aufgestellt lassen.

Kurz vor dem Servieren Butter in einer zweiten Pfanne auslassen, das Fleisch mit den Kräutern und Knoblauch hineingeben und kurz ziehen lassen. Dabei das Fleisch mit der Butter übergießen. Zum Schluss mit Pfeffer würzen.

Für die Sauce:
1 Bund Suppengemüse (Petersilie, Möhre, Sellerie)
1 rote Zwiebel
150 g kalte Butter
200 ml roter, süßer Portwein
200 ml trockener Rotwein
100 ml Rinderfond
100 ml Gemüsefond
8 cl Marsala
1 EL Tomatenmark
1-2 EL Preiselbeerengelee
½ Zimtstange
2 Nelken
½ Vanilleschote
40 g Zucker
40 g Speisestärke
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Suppengemüse putzen. Möhre und Sellerie klein schneiden. Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Zwiebel abziehen und klein schneiden. Möhre, Sellerie, Petersilie, Zwiebel und Knoblauchknolle (siehe oben) in 1-2 EL Butter andünsten. Tomatenmark hinzufügen, mit anschwitzen, dann Zucker und Stärke hinzugeben und anrösten. Alles mit Portwein und Rotwein ablöschen. Rinderfond und Gemüsefond hinzufügen und einkochen lassen. Zimtstange, Vanilleschote und Nelken in einen Gewürzbeutel geben und verschließen. In die Sauce legen. Marsala und Preiselbeergelee zur Sauce geben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce durch ein feines Haarsieb passieren.

Sauce mit einem Esslöffel kalter Butter aufmontieren. Ggf. mit Speisestärke abbinden.

Für die Möhren:
3 große, dicke Möhren
50 g Mandelsplitter
1-2 EL Butter
1 EL flüssiger Orangenblütenhonig
½ Zimtstange
½ Vanilleschote

Mandelsplitter in einer Pfanne ohne Fett anrösten, aus der Pfanne nehmen. Möhren putzen, schälen und in Stifte schneiden. Ca. 5 Minuten in Wasser garen, dann in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen.

Möhren mit Butter, Vanilleschote und Zimtstange in die Pfanne geben und mit Honig und Zucker karamellisieren. Mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Mandelsplitter hinzugeben und schwenken.

1 TL Zucker
Chili, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Eiswasser, zum Abschrecken

Für die Schalotten:
4 Schalotten

Schalotten halbieren und im vorgeheizten Ofen weich garen. Schalotten „ausschaben“, mit zu den Möhren in die Pfanne geben und schwenken.

Für die Kartoffelblattlen:
2 große mehlig kochende Kartoffeln
2 Eier
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig glatte Petersilie
1 Zweige Schnittlauch
300 g Mehl
Neutrales Öl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Anschließend abgießen und ausdämpfen lassen. Thymian, Rosmarin, Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Kartoffeln mit Mehl, Eiern, Petersilie, Schnittlauch, Thymian und Rosmarin zu einem Kloßteig verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben, Teig ausrollen und kleine Taler ausstechen. In heißem Öl goldgelb frittieren. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.