

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 18. März 2019** ▪
Leibgericht mit Nelson Müller



Naïla Sänger

Rinderfilet mit Portwein-Sauerkirschen, Sellerie-Kartoffel-Püree mit Pastinaken-Chip

Zutaten für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

200 g Rinderfilet
 Sonnenblumenöl, zum Braten

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Filet abspülen, trockentupfen und ca. 1-2 Minuten von beiden Seiten in Öl scharf anbraten und in den Ofen geben.

Für den Portwein-Sauerkirschen:

200 g entsteinte Sauerkirschen aus dem Glas
 1 Schalotte
 50 ml Portwein
 90 ml Kalbsfond
 1 Zweig Thymian
 1,5 EL kalte Butter
 1 EL Honig
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, fein würfeln und im Bratensatz der Fleischpfanne andünsten. Thymian abrausen und trockenwedeln. Portwein, Fond, Thymianzweig und Honig dazugeben und unter gelegentlichem Rühren einköcheln lassen. Sauerkirschen zum Schluss hinzufügen und die Sauce mit kalter Butter abbinden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Sellerie-Kartoffel-Püree:

300 g mehligkochende Kartoffeln
 ½ Knollensellerie
 130 g Sahne
 50 g kalte Butter
 1 Muskatnuss
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln und Sellerie schälen und 15-20 Minuten kochen. Danach beides zweimal durch eine Presse drücken. Sahne im Topf erwärmen und mit Salz und Muskat würzen. Masse in den Topf geben. Butter dazugeben und umrühren, bis sie geschmolzen ist.

Für den Pastinaken-Chip:

1 dicke Pastinake
 Öl, zum Anbraten

Die Pastinake schälen und in dünne Scheiben schneiden. Pfanne erhitzen und die Pastinake in Öl goldbraun braten.

Für die Garnitur:

2 Zweige Thymian

Thymian abrausen und trockenwedeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Thymian garnieren und servieren.