

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 26. Oktober 2020 ▪
Leibgericht mit Johann Lafer



Sabine Lentsch

Rinderfilet mit Nusskruste, Rotwein-Zwiebeln und Süßkartoffelstampf

Zutaten für zwei Personen

Für das Rinderfilet mit Nusskruste:

2 Rinderfilets
50 g gerösteter & gesalzener Nussmix
40 g Weißbrot
3 EL Crème fraîche
70 g Schafskäse
2 EL Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 230 Grad Grillfunktion vorheizen.

Nüsse und Schafkäse grob hacken. Das Weißbrot in Stücke schneiden. Weißbrot, Crème fraîche, Salz und Pfeffer in einen Multi-Zerkleinerer geben und zu einer feinen Masse mixen. Nüsse und Schafskäse unterheben.

Rinderfilet waschen, trockentupfen und in Butterschmalz scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann die Oberseite mit der Nuss-Schafkäse-Masse bedecken. In den vorgeheizten Ofen geben und die Kruste bräunen.

Für den Süßkartoffelstampf:

500 g Süßkartoffeln
3 EL Milch
3 EL Sahne
50 g Butter
1 Muskatnuss
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Süßkartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser mit einem Schuss Milch weichkochen. Kartoffeln stampfen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Sahne und Butter unterrühren.

Für die Rotwein-Zwiebeln:

1 Zwiebel
125 ml trockener Rotwein
1 EL Honig
1 EL Butter
1 Zweig Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, schneiden und in Butter anschwitzen. Honig dazugeben, dann mit Rotwein ablöschen. Thymian abbrausen, trockenwedeln und hacken. Rotwein-Zwiebeln mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen und einkochen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.