

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 17. November 2020 ▪
ChampionsWeek ▪ "Gerichte mit Crunch" mit Mario Kotaska



Stefan Marignoni

**Rinderfilet mit Parmesankruste, Portweinsauce,
Selleriegratin, Karotten-Spiralen und Parmesanchip**

Zutaten für zwei Personen

Für die Kruste:
50 g Parmesan
2 EL Pankomehl
1 EL mittelscharfer Senf
2 Zweige glatte Petersilie
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen, einen zweiten Ofen auf 230 Grad Grillfunktion vorheizen.

Parmesan reiben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Parmesan, Pankomehl, Senf und Petersilie gut miteinander vermengen und mit Pfeffer abschmecken.

Für das Rinderfilet:
400 g Rinderfilet
Rapsöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rinderfilet von Silberhaut befreien, waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten scharf anbraten. Filet mit hergestellter Parmesanmasse bedecken und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Umluft bis zu einer Kerntemperatur von 52 Grad fertig garen. Fleisch aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen.

Für die Sauce:
100 ml roter Portwein
150 ml brauner Kalbsfond

Portwein fast zur Gänze einkochen. Fond angießen und auf zwei Drittel der ursprünglichen Menge einkochen.

Für das Gratin:
250 g Knollensellerie
150 ml Milch
1 EL Butter
10 g Parmesan
1 EL Pankomehl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwei Dessertringe mit ca. 7 cm Durchmesser parat legen. Sellerie putzen und schälen. 100 Gramm davon in 0,5 cm dicke Scheiben mit dem Hobel schneiden und daraus 8 Scheiben mit einem Dessertring (ca. 7 cm Durchmesser) ausstechen. Selleriescheiben in Salzwasser bissfest kochen, abseihen, abschrecken und abtropfen lassen. Übrigen Sellerie klein schneiden. Milch aufkochen, den klein geschnittenen Sellerie zugeben und ca. 12 Minuten köcheln lassen bis die Flüssigkeit verdampft ist. Sellerie pürieren, salzen und pfeffern. Auflaufform mit Butter einfetten und die zwei Dessertringe in die Form geben. Selleriescheiben und Püree abwechselnd in die Ringe setzen. Mit Püree abschließen. Parmesan reiben und Gratin damit bestreuen. Gratins in den vorgeheizten Backofen bei 230 Grad Grillfunktion auf mittlerer Schiene goldbraun überbacken.

Für die Karotten-Spiralen:
2 große Karotten
1 EL Mehl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Karotten schälen und mit dem Spiralschneider schneiden. In Mehl wenden und im heißen Fett für ca. 2 Minuten frittieren, dann aus dem Fett nehmen und abtropfen lassen. Kurz vor dem Servieren erneut zweimal für jeweils ca. 20 Sekunden frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Parmesanchip: Parmesan reiben und mit Mehl und Pinienkerne vermengen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Masse in zwei gleich große Taler darauf ausbreiten. Parmesanchips bei 200 Grad Umluft ca. 7 Minuten goldgelb backen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.