

▪ **Die Küchen Schlacht – Menü am 02. Dezember 2019** ▪
Leibgericht mit Johann Lafer



Uta Spankowsky

Rinderfilet mit Portweinsauce und Spitzkohl-Kartoffelstampf

Zutaten für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

2 Rinderfiletmedaillons à 200 g
100 g Butterschmalz
50 g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fleisch waschen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz und Butter in einer Pfanne auslassen und die Medaillons von beiden Seiten scharf anbraten. Fleisch im vorgeheizten Backofen fertig garen.

Für die Portweinsauce:

125 ml trockener Rotwein
2 Schalotten
125 ml Portwein
100 ml Rinderfond
100 g kalte Butter
1 EL Zucker

Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Schalotten abziehen, in Spalten schneiden und hinzufügen. Mit Rotwein, Portwein und Rinderfond ablöschen und auf ca. 100 ml einreduzieren lassen. Kurz vor dem Servieren mit kalter Butter binden.

Für den Spitzkohl-Kartoffel-Stampf:

400 g mehligkochende Kartoffeln
300 g Spitzkohl
150 g Mascarpone
100 ml Milch
1 Bund Basilikum
100 g Butter
100 g Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser garen. Wasser abgießen und Kartoffeln stampfen. Spitzkohl putzen, in Streifen schneiden und in einer Pfanne mit Butterschmalz ca. 3 Minuten anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Kartoffelstampf vermengen. Mascarpone und Butter in einem kleinen Topf in Milch erhitzen und unter den Kartoffelstampf heben. Basilikum abrausen, trockenwedeln und pürieren. Stampf mit Basilikum abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.