

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 21. Juli 2025**  
**Leibgericht mit Björn Freitag**



Lucas Czaja

**Rinderfilet mit Schokoladen-Rotweinsauce und  
Blumenkohl-Kartoffel-Püree**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Fleisch:**

400 g Rinderfilet, Mittelstück am Stück  
 1 Knoblauchzehe  
 1 EL Butterschmalz  
 1 Zweig Rosmarin  
 1 Zweig Thymian  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Filets mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Filets rundherum scharf anbraten. Angedrückte Knoblauchzehe und Kräuter hinzugeben. Das Fleisch anschließend im Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 54 Grad weitergaren.

**Für die Schokoladen-Rotweinsauce:**

2 Schalotten  
 100 g Zartbitterschokolade, 70 %  
 Kakaoanteil  
 1 EL Butter  
 2 EL Quittengelee  
 400 ml trockener Rotwein  
 400 ml Rinderfond  
 1 TL Speisestärke  
 1 Prise Zimt  
 1 EL brauner Zucker  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen, fein würfeln und in Butter glasig dünsten, Zucker dazugeben und leicht karamellisieren. Mit Rotwein ablöschen, auf ca. ein Drittel einkochen lassen. Fond zugeben und erneut reduzieren. Schokolade zerbrechen und einrühren. Mit Zimt, Salz und Pfeffer abschmecken. Quittengelee unterrühren. Sauce passieren und ggf. mit Speisestärke abbinden. Bis zum Servieren warmhalten.

**Für das Blumenkohl-Kartoffel-Püree:**

500 g mehligkochende Kartoffeln  
 1 kleiner Kopf Blumenkohl  
 ½ Zitrone, Saft  
 80 g Butter  
 200 ml Milch  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, würfeln und ca. 20 Minuten in Salzwasser weichkochen. Blumenkohl in kleine Röschen teilen. In leicht gesalzenem Wasser ca. 8–10 Minuten bissfest garen.

Wasser abgießen und ausdampfen lassen. Mit Butter und heißer Milch stampfen. Mit Muskat, Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Warm halten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.