

▪ **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 Knoblauchzehne
 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 Knoblauchzehne 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.