

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 15. September 2025 ▪  
**Leibgericht mit Mario Kotaska**



Verena Thimm

**Rinderfilet mit Portwein-Jus, frittierten Pilzpralinen, Pfifferlingen und Fingermöhren**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Rinderfilet:**

400 g Rinderfilet am Stück  
 2 Knoblauchzehen  
 Butterschmalz, zum Anbraten  
 2 Zweige Rosmarin  
 2 Zweige Thymian  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Rinderfilet portionieren und die Medaillons in heißem Butterschmalz scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch abziehen, mit Rosmarin und Thymian zum Fleisch geben, kurz mitziehen lassen. Fleisch im Backofen ca. 8-10 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von 54 Grad garen. 5 Minuten ruhen lassen. Vor dem Servieren nochmal kurz in die Pfanne geben für Hitze.

**Für den Portwein-Jus:**

2 Schalotten  
 2 TL kalte Butter  
 200 ml roter Portwein  
 2 TL dunkler Balsamico  
 300 ml Rinderfond  
 Stärke, zum Abbinden  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, fein würfeln und in Butter glasig dünsten. Mit Portwein ablöschen und auf die Hälfte reduzieren. Rinderfond dazugeben, erneut reduzieren. Mit Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken und mit kalter Butter montieren. Gegebenenfalls mit Stärke binden.

**Für die Kräuterpifferlinge:**

200 g frische Pfifferlinge  
 2 Frühlingszwiebeln  
 2 Schalotten  
 2 EL Butter  
 Olivenöl, zum Anbraten  
 2 Zweige Rosmarin  
 2 Zweige Thymian  
 ½ Bund Petersilie  
 ½ Bund Kerbel  
 ½ Bund Schnittlauch  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pifferlinge putzen, dann in Olivenöl anbraten.

Schalotten abziehen. Mit Butter, Rosmarin und Thymian zu den Pfifferlingen geben, kurz anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und frischen Kräutern abschmecken.

**Für die Fingermöhren:**

300 g Fingermöhren  
 2 TL Butter  
 ½ Bund Petersilie  
 2 TL Zucker  
 Salz, aus der Mühle

Möhren schälen. In einer Pfanne mit Butter andünsten. Zucker und Salz hinzugeben und mit 200 ml Wasser bei mittlerer Hitze dünsten, bis sie fast gar sind. Petersilie zugeben.

**Für die Pilzpralinen:**

8 Reispapierblätter für Frühlingsrollen  
200 g gemischte Pilze, z.B. Pfifferlinge, Champignons oder Kräuterseitlinge

2 Schalotten

2 Knoblauchzehen

2 kleine rote Chilischoten

40 g Butter

2 TL Crème fraîche

Pflanzenöl, zum Frittieren

2 Zweige Rosmarin

2 Zweige Thymian

2 Zweige Salbei

Muskatnuss, zum Reiben

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fritteuse auf 170°C vorheizen.

Schalotte und Knoblauch abziehen. Schalotte, Knoblauch, Pilze und Chilischote fein hacken. Knoblauch, Chilischote und Schalotte in Butter andünsten und mit Pilzen goldbraun braten. Abkühlen lassen. Mit Crème fraîche, Kräutern, Salz und Pfeffer und Muskat abschmecken.

Reisblätter nacheinander befeuchten, mit Füllung zu kleinen Säckchen formen, in der Fritteuse goldbraun ausbacken, dann auf Küchenpapier abtropfen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.