

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 14. Juli 2025 ▪
ChampionsWeek ▪ "Drei-Komponenten-Küche" mit Viktoria Fuchs



Verena Lehmann

Rinderfilet im Kloßteig mit Rotweinschalotten und Speckbohnen

Zutaten für zwei Personen

Für den Kloßteig:

300 g mehligkochende Kartoffeln
 200 g Mehl
 Muskatnuss, zum Reiben
 1 TL Salz
 Salz, aus der Mühle

Das Öl in der Fritteuse auf ca. 170 Grad erhitzen.

Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser circa 10 Minuten kochen, danach abgießen und ausdämpfen lassen. Wenn die Kartoffeln ausgedämpft sind durch eine Kartoffelpresse pressen. Kartoffelmasse in einer Schüssel aufteilen, so dass $\frac{1}{4}$ frei bleibt. Dieses Viertel mit Mehl auffüllen, gut verkneten und mit 1 TL Salz und Muskatnuss abschmecken.

Für das Rinderfilet:

200 g Rinderfilet
 Butterschmalz, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rinderfilet in circa 2,5x2,5 cm große Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne in Butterschmalz medium rare braten.

Für die Fertigstellung:

1 Ei
 Neutrales Öl, zum Frittieren
 100 g Panko
 2 Zweige Rosmarin
 2 Zweige Thymian

Kräuter klein hacken und je 2 EL Kräuter mit dem Panko vermengen. Rinderfilet so dünn es geht mit dem Kloßteig umschlagen und zu einer Kugel rollen. Diese Kugel dann erst im verquirltem Ei wenden und mit der Panko-Mischung panieren. Im heißen Fett in der Fritteuse goldbraun frittieren.

Für die Rotweinschalotten:

200 g Schalotten
 20 g Butterschmalz
 20 ml Weißweinessig
 50 ml Portwein
 200 ml Rotwein
 200 ml Rinderfond
 1 Zweig Rosmarin
 2 TL Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen, vierteln und anschließend in einer Pfanne in Butterschmalz leicht anbraten. Zucker hinzugeben und kurz karamellisieren lassen. Rosmarin fein hacken und hinzufügen. Mit Weißweinessig ablöschen und mit Portwein, Rotwein und Fond nach und nach aufgießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Speckbohnen:

100 g Prinzessbohnen
 5 Scheiben Bacon
 Butter, zum Anbraten
 $\frac{1}{2}$ TL getrocknetes Bohnenkraut
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Bohnen abspülen, auf gleiche Länge schneiden und in Salzwasser 2 Minuten kochen lassen. Anschließend die Bohnen in Eiswasser abschrecken. Je 7 Bohnen mit Bacon umwickeln und mit Pfeffer und Bohnenkraut würzen. Diese anschließend in der Pfanne in Butter braten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.