

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 10. Juni 2026** ▪
ChampionsWeek ▪ **"Herzhaft-fruchtig" mit Zora Klipp**



Andrej Weger

Rinderfilet mit Johannisbeer-Jus, Kartoffel-Thymian-Püree, sautierten Pilzen und Johannisbeer-Perlen

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Rinderfilets aus dem Mittelstück, à
200 g
3 Knoblauchzehen
50 g Butter
Öl, 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 vor dem Braten salzen und pfeffern. In einer sehr heißen Pfanne mit etwas neutralem Öl rundum scharf anbraten, etwa 1 Minute pro Seite und an den Rändern. Pfanne kurz von der Hitze nehmen, dann Butter, Knoblauch, Rosmarin und Thymian dazugeben und mit einem Löffel die Butter über die Filets gießen. Danach im Ofen 10-12 Minuten garziehen lassen, je nach Dicke. Das Fleisch sollte eine Kerntemperatur von 52 bis 54 Grad erreichen. Vor dem Aufschneiden kurz ruhen lassen.

Für die Johannisbeeren-Jus:

400 g Johannisbeeren
1 Zitrone, Abrieb & Saft
1 Schalotte
60 g kalte Butter
300 ml roter Portwein
600 ml Kalbsfond
Salz, aus der Mühle

Einen Teil der Johannisbeeren in eine Schüssel geben, leicht andrücken. Mit Salz, Zitronensaft und Zitronenabrieb anmachen und stehen lassen. Schalotte abziehen und in kleine Würfel schneiden. Mit Butter in einen Topf geben und anschwitzen. Mit Portwein ablöschen und einkochen bis der Alkohol verkocht ist. Dann mit Fond ablöschen. Einen Teil der Johannisbeeren dazu geben und einkochen lassen. Bis auf die gewünschte Konsistenz reduzieren. Zuletzt die Jus mit kalter Butter montieren.

Für das Kartoffel-Thymian Püree:

400 g mehligkochende Kartoffeln
100 g Butter
200 ml Sahne
100 ml Milch
5-6 Zweige Thymian
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. In einen Topf mit heißem Salzwasser weichkochen. Sahne, Milch und Thymian in einen Topf geben und für 10-15 Minuten erwärmen, danach den Thymian herausnehmen. Kartoffeln ausdampfen lassen und dann mit einer Kartoffelpresse pressen. Dann Butter und Sahne-Milch-Mischung durch ein Sieb zu den Kartoffeln geben. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Alles zusammen durch ein Sieb geben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Für die sautierten Pilze:

200 g kleine braune Champignons
2 Knoblauchzehen
60 g Butter
Öl, zum Braten
2-3 Zweige Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze putzen und in eine heiße Pfanne geben. Sobald die Pilze von allen Seiten angebraten sind, Butter sowie Thymian und Knoblauch dazu geben. Dann die Pilze in der Pfanne schwenken und die Temperatur reduzieren. Zuletzt mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Johannisbeeren Perlen:

200 g Johannisbeeren
1 Zitrone, Saft
50-100 ml Johannisbeersaft
200 ml eiskaltes Sonnenblumenöl
2-3 EL Zucker
1 TL Agar Agar

Johannisbeeren mit Johannisbeersaft fein pürieren. Durch ein Sieb passieren. Zucker und etwas Zitronensaft in einen Topf geben. Mit etwas Agar-Agar aufkochen lassen und für 1-2 Minuten kochen. Anschließend in eine Spritzflasche füllen und in ein hohes Gefäß mit dem kalten Öl tropfen. Die Perlen anschließend mit Wasser abspülen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.