

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 03. Dezember 2025  
**„Drei Pflichtzutaten: Maronen, Cranberrys, Glühwein“ mit Björn Freitag**



Björn Wendt

**Rinderfilet mit Maronenkruste, Rotweinsauce und  
Glühwein-Risotto mit Cranberrys**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Rinderfilet:**

350 g Rinderfilet am Stück  
 100 g vorgekochte  
 Maronen/Esskastanien  
 4 EL Butter

Neutrales Pflanzenöl, zum Braten  
 3 EL Paniermehl  
 3 Zweige glatte Petersilie  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Maronen grob hacken. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. In einer Schüssel gehackte Maronen, Kräuter, 3 EL weiche Butter und Paniermehl vermengen. Masse mit Salz und Pfeffer würzen. Rinderfilet waschen, trocken tupfen und in zwei gleichgroße Portionen schneiden. Die Steaks kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Öl auf hoher Stufe erhitzen und Steaks von jeder Seite ca. 2 Minuten anbraten. Anschließend auf ein Backblech mit Backpapier setzen und die Maronenkruste auf den Steaks verteilen. Im Backofen ca. 20 Minuten garen.

**Für die Rotweinsauce:**

1 Zwiebel  
 1 EL Butter  
 200 ml trockener Rotwein  
 200 ml Rinderfond

Neutrales Pflanzenöl, zum Braten  
 Speisestärke, zum Abbinden der Sauce  
 2 Zweige Thymian  
 Zucker, zum Abschmecken  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel halbieren, abziehen und fein würfeln. Pfanne der Steaks erneut mit etwas Öl und Butter auf mittlerer Stufe erhitzen. Zwiebel ca. 2 Minuten farblos anbraten. Mit Rotwein und Fond ablöschen, Thymian zugeben und für ca. 10 Minuten auf niedriger bis mittlerer Stufe einkochen lassen. Sauce mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Sauce ggf. mit in Wasser aufgelöster Stärke binden.

**Für den Risotto:**

125 g Risottoreis  
 1 Schalotte  
 50 g frische Cranberrys  
 30 g getrocknete Cranberrys  
 50 g Parmesan  
 2 TL Butter  
 100 ml Glühwein  
 300 ml Gemüsefond  
 1 EL Olivenöl  
 1 Zweig Rosmarin  
 Zucker, zum Abschmecken  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen und fein würfeln. In einem großen Topf die Hälfte der Butter mit Olivenöl erhitzen und die Schalotten darin glasig dünsten. Risottoreis zugeben und 1–2 Minuten unter Rühren anschwitzen, bis die Körner leicht glasig sind. Mit Glühwein ablöschen und rühren, bis die Flüssigkeit fast vollständig aufgenommen ist. Nach und nach heißen Fond zugießen (jeweils eine Kelle) und unter Rühren einkochen lassen. Diesen Vorgang solange wiederholen, bis der Reis gar, aber noch bissfest ist. Es dauert etwa 18-20 Minuten.

Frische Cranberrys in einer Pfanne mit etwas Butter und optional Zucker kurz karamellisieren, bis sie leicht aufplatzen. Beiseitestellen. Kurz vor Ende der Garzeit die getrockneten Cranberrys sowie die karamellisierten Cranberrys zum Risotto geben.

Restliche Butter und Parmesan unter das Risotto rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit frischem Rosmarin garnieren und sofort servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.