

## ▪ 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 abzapfen 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.