▪ Die Küchenschlacht – Menü am 02. November 2026 ▪
Leibgericht mit Robin Pietsch



Katherina Gleich

Rinderfilet mit Pfeffer-Cognac-Sauce, Kartoffelgratin und Bohnen im Speckmantel

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:
2 Rinderfilets, à 200-250 g
2 Knoblauchzehen
2 EL Butter
Butterschmalz, zum Anbraten
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen weiteren Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fleisch trockentupfen. Eine Pfanne stark erhitzen, Butterschmalz hinzugeben und die Filets pro Seite ca. 2-3 Minuten kräftig anbraten. Auch die Ränder mitbraten. Hitze reduzieren.

Butter, abgezogene und angedrückte Knoblauchzehen, Rosmarin und Thymian hinzugeben. Die schäumende Butter 30 Sekunden über das Fleisch geben und arrosieren. Filets anschließend auf ein Rost oder in eine ofenfeste Form legen und ohne Alufolie in den Ofen geben. Bis zur gewünschten Kerntemperatur von 54 °C etwa 10-15 Minuten ziehen lassen. Die Fleischpfanne für die Sauce aufgestellt lassen.

Für die Sauce:
1 Schalotte
1 EL Butter
100 ml Sahne
200 ml Rinderfond
40 ml Cognac + 1 TL Cognac
1 TL Senf
2 TL Tomatenmark
1 TL Speisestärke
1-2 EL eingelegter grüner Pfeffer, aus dem Glas
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und klein hacken. Butter und Schalotten in der Pfanne anschwitzen, in der zuvor das Fleisch gebraten wurde. Tomatenmark hinzufügen und anrösten. Mit 40 ml Cognac ablöschen und ca. 20-30 Sekunden einkochen lassen. Vorsichtig flambieren. Rinderfond hinzugießen. Grünen Pfeffer und Senf dazugeben und weiter einkochen lassen. Sahne hinzugeben und einrühren. Weitere 3-5 Minuten köcheln lassen, bis die Sahne cremig wird. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bei Bedarf Speisestärke mit Wasser anmischen und hinzugeben. Mit 1 TL Cognac abschmecken.

Für das Kartoffelgratin:
400 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
1 Knoblauchzehe
150 g Bergkäse
30 g Butter + Butter, zum Einfetten
300 ml Sahne
150 ml Milch
1 EL Gemüsefond
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eine kleine Gratinform, ca. 10-12 cm Durchmesser, mit Butter einfetten. Knoblauch abziehen und sehr fein würfeln oder pressen. Käse reiben.

Kartoffeln schälen und in sehr feine Scheiben hobeln. Kartoffelscheiben in einen Topf geben und mit Thymian, Rosmarin, Muskatnuss, Salz, Pfeffer und Gemüsefond würzen. Sahne und Milch hinzugeben, sodass die Kartoffeln knapp bedeckt sind. Alles aufkochen lassen und ca. 5-10 Minuten köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren. Thymian und Rosmarin entfernen und Kartoffeln in die Gratinform geben. Mit kleinen Butterflocken und Käse bestreuen und für 15 Minuten in den Ofen geben.

Für die Bohnen:
250 g grüne Prinzessbohnen
4 Scheiben Bacon
1 Knoblauchzehe
1 EL Butter
1 EL neutrales Öl
2 Zweige Bohnenkraut
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Bohnen waschen und die Spitzen abschneiden. Knoblauch abziehen und andrücken. Bohnenkraut, Knoblauch, ca. 1 TL Pfeffer und Salz mit 1 Liter Wasser in einen Topf geben. Bohnen hinzugeben und 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend abseihen. Mit kaltem Wasser abschrecken und in einem Tuch abtrocknen. Bohnen in Bacon einwickeln. Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen und die Bohnen darin anbraten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.