

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 14. September 2026** ▪
Leibgericht mit Mario Kotaska



Christopher Sniezyk

Rinderfilet mit Rotwein-Schalotten-Jus, Fondant-Kartoffeln und Bohnen im Speckmantel

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Rinderfilet à 180-200 g
 1 EL Olivenöl
 1 TL Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 130 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen weiteren Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rinderfilet in heißem Öl 2–3 Minuten pro Seite scharf anbraten. Butter dazugeben und kurz aromatisieren. Anschließend im Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 56 °C garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Jus:

1 kleine Schalotte
 1 TL Butter + 1 TL kalte Butter
 100 ml Rinderfond
 50 ml trockener Rotwein
 1 Zweig Thymian
 1 TL Tomatenmark
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und sehr fein würfeln. 1 TL Butter in die Pfanne geben und Schalotten 2 Minuten glasig anschwitzen.

Tomatenmark dazugeben und 30 Sekunden mitrösten. Rotwein dazugeben, Thymian hineinlegen und in etwa 3-4 Minuten auf die Hälfte einkochen lassen. Rinderfond angießen und weitere 4-5 Minuten einkochen lassen. Anschließend durch ein feines Sieb gießen.

Kurz vor dem Servieren kalte Butter einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nicht mehr köcheln lassen.

Für die Kartoffeln:

4 große, festkochende Kartoffeln
 2 Knoblauchzehen
 40 g Butter
 2 EL Pflanzenöl
 200 ml Rinderfond
 3 Zweige Thymian
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, schneiden und ausstechen. Knoblauchzehen andrücken.

Schnittseiten der Kartoffeln in Butter mit Knoblauch und Thymian anbraten. Mit Rinderfond aufgießen und im Ofen bei 180 °C garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Bohnen:

150 g grüne Bohnen
 5 Scheiben Frühstücksspeck
 1 TL Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Enden der Bohnen abschneiden und Bohnen waschen.

Salzwasser in einem Topf erhitzen und Bohnen darin etwa 4 Minuten kochen. Bohnen sofort in Eiswasser geben. Ca. 8-10 Bohnen zusammenlegen und mit einer Scheibe Speck umwickeln.

Pfanne erhitzen, Butter hineingeben und Bohnenbündel rundherum 4-5 Minuten anbraten. Im Ofen warmhalten und vor dem Servieren leicht pfeffern.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.