

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 22. Juni 2026  
Leibgericht mit Nelson Müller



Fabian Schwarz

**Rinderfilet mit Rotweinjus, Sellerie-Kartoffel-Püree und grünem Spargel**

Zutaten für zwei Personen

**Für das Rinderfilet:**

2 Rinderfilets à 180 g  
1 Knoblauchzehe  
1 EL Butter  
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Fleisch vor der Zubereitung rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, trocken tupfen und salzen. In einer heißen Pfanne mit neutralem Öl von allen Seiten kräftig anbraten. Butter und eine angedrückte Knoblauchzehe zugeben und das Fleisch mit der schäumenden Butter arrosieren. Anschließend im Ofen auf den gewünschten Garpunkt ziehen lassen und vor dem Servieren ruhen lassen. Mit Pfeffer würzen. Vor dem Servieren tranchieren.

**Für das Sellerie-Kartoffel-Püree:**

500 g Knollensellerie  
300 g mehligkochende Kartoffeln  
100 g Butter  
200 ml Sahne  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sahne in einem Topf erwärmen.

Sellerie und Kartoffeln schälen und in gleichmäßige Würfel schneiden. In Salzwasser weichkochen. Abgießen und kurz ausdampfen lassen, damit überschüssige Feuchtigkeit verdampft. Anschließend durch eine Kartoffelpresse drücken und mit heißer Sahne sowie Butter zu einem feinen, cremigen Püree verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken

**Für den grünen Spargel:**

1 Bund grüner Spargel  
½ Zitrone, Abrieb  
30 g Butter  
Salz, aus der Mühle

Spargel im unteren Drittel schälen und die Enden kürzen. In einer Pfanne mit Butter bei mittlerer Hitze anbraten, bis er leicht gebräunt ist. Mit Salz und Zitronenabrieb würzen und bissfest garen.

**Für die Rotweinjus:**

2 Schalotten  
30 g kalte Butter + Butter, zum Braten  
1 TL Tomatenmark  
500 ml Rotwein, Merlot  
300 ml Rinderfond  
Salz, aus der Mühle

Schalotten abziehen, fein würfeln und in etwas Butter anschwitzen.

Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten. Mit Rotwein ablöschen und stark reduzieren. Rinderfond angießen und erneut einkochen lassen, bis eine intensive Sauce entsteht. Mit Salz abschmecken. Durch ein Sieb passieren und kurz vor dem Servieren mit kalter Butter montieren.

**Für die Garnitur:**

2 Zweige Rosmarin

Rosmarin als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.