

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 28. September 2026** ▪
Leibgericht mit Alexander Kumptner



Patrick Koppler

Rinderfilet mit Rotweinjus, Selleriepüree und sautierten Pfifferlingen

Zutaten für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

2 Rinderfilets à ca. 180-200 g
 3 Knoblauchzehen
 Butter, zum Braten
 Pflanzenöl, zum Braten
 2-3 Zweige Rosmarin
 2-3 Zweige Thymian
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen.

Rinderfilet leicht anklopfen, salzen, dann scharf von beiden Seiten in etwas Öl anbraten - je nach Dicke etwas länger oder kürzer braten. Wichtig ist, dass eine Kruste entsteht. Dann Fleisch aus der Pfanne nehmen und kurz ruhen lassen.

Fleisch zurück in die Pfanne geben und mit Butter, angedrückten Knoblauch und Kräutern arrosieren. Fleisch mit Knoblauch und Kräutern in den heißen Ofen geben und ca. 6-7 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von 53 °C fertiggar. Aus dem Ofen nehmen und ruhen lassen. Mit Pfeffer würzen und vor dem Servieren in Tranchen schneiden. Aus den Bratenrückständen die Sauce ziehen.

Für die Sauce:

1 Schalotte
 Kalte Butter, zum Montieren
 150 ml Rinderfond
 300 ml Rotwein
 1 TL Tomatenmark
 Groben Senf, zum Abschmecken
 Ggf. Maisstärke, zum Abbinden
 Salz, aus der Mühle

Schalotte abziehen und fein würfeln. In die Pfanne geben, in der zuvor das Fleisch gebraten wurde. Tomatenmark zugeben und anrösten. Dann alles mit Rotwein ablöschen und einreduzieren lassen. Mit Fond aufgießen und wieder einreduzieren lassen. Je nach Geschmack mit Senf und Salz abschmecken. Mit kalter Butter montieren. Sollte die Sauce zu flüssig sein, mit etwas in Wasser aufgelöster Maisstärke binden.

Für das Püree:

300 g Knollensellerie
 1 kleine mehligkochende Kartoffel
 1 Zitrone, Abrieb
 30 g Parmesan
 2-3 EL Butter
 100 ml Sahne
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Sellerie und Kartoffel schälen und in Würfel schneiden. In einem Topf in kochendem Salzwasser weichkochen. Dann abgießen und ausdampfen lassen.

Sellerie und Kartoffel nach dem Abkühlen mit Sahne, Butter, Salz und Pfeffer in einen Mixer geben und pürieren.

Parmesan reiben. Püree mit Parmesan, Zitronenabrieb und Muskat abschmecken. Eventuell passieren, wenn die Konsistenz zu fest ist.

Für die Pfifferlinge:

Ca. 150 g kleine Pfifferlinge
 1 Schalotte
 Butter, zum Braten
 ½ Bund Schnittlauch
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schnittlauch fein schneiden. Schalotte abziehen und fein würfeln.

Pfifferlinge putzen und in einer Pfanne in Butter anbraten. Schalotte zugeben und glasig anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Schnittlauch verfeinern.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.