

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 24. November 2025 ▪
Jahresfinale • "11 Zutaten" mit Cornelia Poletto

Angelas 11 Zutaten:

- 1. Rinderfilet**
- 2. Knollensellerie mit Grün**
- 3. Feldsalat**
- 4. Schalotten**
- 5. Zitronenthymian**
- 6. Butter**
- 7. Sahne**
- 8. Dunkler Balsamicoessig**
- 9. Olivenöl**
- 10. Zucker**
- 11. Muskatnuss**

„Geschenkte“ Zutaten: Pflanzenöl, Leitungswasser, Salz und schwarzer Pfeffer



Angela Rösninger

Rinderfilet mit Thymian-Butter, Balsamico-Schalotten, Selleriestampf, gebratenen Selleriewürfeln, knusprigem Selleriegrün und Feldsalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

- 2 Rinderfilets, à ca. 4-5 cm dick
- Butter, zum Braten
- 2 EL Olivenöl
- 5 Zweige Zitronenthymian
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Filet salzen und in einer heißen Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten kräftig anbraten. Zitronenthymian und Butter zugeben. Je nach Dicke sind es ca. 2-3 Minuten. Dann im heißen Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 55 Grad ziehen lassen. Vor dem Servieren ruhen lassen und mit Pfeffer würzen.

Für die Thymian-Butter:

- 50 g Butter
- ½ Bund Zitronenthymian
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter mit einer Gabel zerdrücken. 2 EL klein gehackten Thymian untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Danach kurz in die Kühlung geben.

Für die Balsamico-Schalotten:

- 10 Schalotten
- Butter, zum Braten
- Olivenöl, zum Braten
- 150 ml dunkler Balsamicoessig
- 5 TL Zucker

Schalotten abziehen, vierteln und in etwas Butter und Olivenöl anschwitzen. Mit ca. 1-2 TL Zucker karamellisieren. Mit Balsamicoessig ablöschen und zu einer Sirupartigen Sauce einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ggf. mit Zucker abschmecken.

Für den Selleriestampf:

½ Knolle Sellerie mit Grün

4-5 EL Butter

150 ml Sahne

Muskatnuss, zum Reiben

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sellerie schälen, das Grün beiseitelegen, den Rest grob würfeln. Ca. 1/3 der Würfel beiseitelegen. Den Rest in leicht gesalzenem Wasser weichkochen. Dann abgießen und mit Butter und Sahne zusammen zerstampfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für die Selleriewürfel:

Selleriewürfel, von oben

Butter, zum Braten

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Selleriewürfel in einer Pfanne mit Butter anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Selleriegrün:

Selleriegrün, von oben

Butter, zum Braten

Salz, aus der Mühle

Selleriegrün in einer Pfanne in Butter knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

Für den Salat:

100 g Feldsalat

40 ml Balsamicoessig

50 ml Olivenöl

1 Prise Zucker

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Feldsalat gründlich waschen und trockenschleudern. Ggf. etwas kleiner zupfen. Balsamicoessig, Öl und Zucker mit einem Pürierstab aufmontieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salat vor dem Servieren mit Dressing anmachen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.