

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 10. Juli 2025** ▪
Tagesmotto „Ich will ein Rind von Dir“ mit Alexander Kumptner



Rita Böcker

Rindermedaillons mit Pilzrahmsauce, Tagliatelle und Tomaten-Erdbeer-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Rindermedaillons:

2 Rindermedaillons à 200 g
 2 EL Butterschmalz
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 115 Grad Heißluft vorheizen.

Rindermedaillons von beiden Seiten salzen und in einer Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten scharf anbraten. Dann auf einem Rost in den vorgeheizten Ofen geben bis eine Kerntemperatur von etwa 54 Grad erreicht ist. Das Fleisch anschließend kurz außerhalb des Ofens ruhen lassen.

Für die Pilzrahmsauce:

4 Kräuterseitlinge
 3 Shiitake
 50 g braune Champignons
 5 rote Kirschtomaten
 2 Schalotten
 2 Knoblauchzehen
 40 g getrocknete Steinpilze
 1 EL Butter
 200 ml Sahne
 100 ml Weißwein
 Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
 1 Zweig Rosmarin
 2 Zweige Thymian
 ½ Bund glatte Petersilie
 Pilzpulver, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen und würfeln. Schalotte in einer Pfanne mit Butter und Öl anschwitzen. Steinpilze in Wasser einweichen. Pilze putzen, kleinschneiden und mit in die Pfanne geben. Knoblauch abziehen, pressen und unterrühren. Thymian und Rosmarin klein hacken und über die Pilzpfanne streuen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Weißwein ablöschen. Einkochen lassen und anschließend mit Sahne angießen. Bei Bedarf mit etwas Pilzpulver abschmecken. Bei mittlerer Hitze nochmals einkochen lassen. Kurz vor dem Servieren halbierte Kirschtomaten unterrühren und fein gehackte Petersilie dazugeben.

Für die Tagliatelle:

3 Eier, Gr. L
 2 EL Olivenöl
 300 g Mehl, Type 00
 Mehl, für die Arbeitsfläche
 ½ TL Salz

Mehl, Eier, Olivenöl und Salz gemeinsam mit 1 EL Wasser in eine Schale geben und gut verkneten. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und zum Ruhen in den Kühlschrank stellen. Teig anschließend dünn mit der Nudelmaschine ausrollen und Tagliatelle herstellen. Nudeln in reichlich Salzwasser für ca. 3 Minuten garkochen.

Für den Salat:

200 g bunte Tomaten
200 g Erdbeeren
10 g Walnüsse
4 EL Walnussöl
4 EL dunkles Balsamicoessig
1 EL Honig
4 Zweige Basilikum
4 Zweige Minze
10 rosa Pfefferbeeren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten halbieren und Erdbeeren klein schneiden. Dressing aus Walnussöl, Balsamico und Honig herstellen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Basilikum und Minze klein schneiden. Das Dressing über die Tomaten und Erdbeeren geben und Basilikum, Minze sowie gehackte Walnüsse und rosa Pfefferbeeren dazu geben.

Für die Garnitur:

20 g Parmesan
4 Zweige glatte Petersilie

Parmesan reiben. Petersilie kleinhacken. Das fertige Gericht damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.