

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 19. Januar 2026 ▪
Leibgericht mit Alexander Kumptner



Max Cagal

**Rindersteak mit Rotweinsauce, frittierten
Auberginenscheiben und glasierten Karotten**

Zutaten für zwei Personen

Für das Steak:

2 Rinderfiletsteaks, à 200 g
 1 Knoblauchzehne
 Butter, zum Anbraten
 Sonnenblumenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Fleisch parieren und die Fleischabschnitte für die Sauce beiseitelegen. Knoblauch abziehen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und bei starker Hitze in einer Pfanne in Öl und Knoblauch scharf anbraten. Anschließend für 4 Minuten in den Ofen geben bis zu einer Kerntemperatur von 52-55 Grad. Heruasnehemn und nochmals mit Butter in einer Pfanne übergießen.

Für die Rotweinsauce:

Fleischabschnitte, von oben
 2 Schalotten
 1 Zitrone, Saft
 40 g kalte Butter
 200 ml Rotwein
 100 ml Portwein
 250 ml Rinderfond
 1 EL Maisstärke
 2 Pfefferkörner
 3 Koriandersamen
 1 Wacholderbeere
 1 Lorbeerblatt
 Salz, aus der Mühle

Einige Fleischabschnitte in der Pfanne vom Steak anbraten. Schalotten abziehen, klein schneiden und darin anschwitzen. Mit Rotwein und Portwein ablöschen und reduzieren lassen. Mit Rinderfond aufgießen und die Pfefferkörner, Koriandersamen, Wacholderbeere und Lorbeerblatt hinzufügen. Die Sauce bei hoher Hitze reduzieren bis sie bindet. Kurz vor dem Anrichten gut salzen, mit kalter Butter aufmixen und mit einem Teelöffel Zitronensaft abschmecken. Falls die Sauce nicht bindet, mit Maisstärke abbinden.

Für die Aubergine:

1 große Aubergine
 100 g Maisstärke
 Neutrales Öl, zum Frittieren
 Salz, aus der Mühle

Aubergine schälen, in grobe Scheiben schneiden, salzen und in der Stärke panieren. Das Öl in einem Topf erhitzen und Auberginenscheiben darin frittieren.

Für die glasierten Karotten:

5 kleine Karotten mit Grün
 150 ml Rinderfond
 2 EL Honig
 3 Zweige Thymian

Karotten blanchieren. Dann die Karotten gründlich waschen und in einer Pfanne im Rinderfond und Thymian garen. Anschließend mit Honig glasieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.