

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 31. Oktober 2025 ▪**  
**ChampionsWeek ▪ "Finale" mit Nelson Müller**



**Rosa pochiertes Filet vom Angus-Rind auf Kartoffel-Gemüse-Sud mit Meerrettichsauce und Kartoffelstroh**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Fleisch:**

300 g Filet vom Angus-Rind  
 100 g Möhre  
 100 g Sellerie (Knollen- und Stangensellerie)  
 100 g Lauch  
 ½ Zwiebel  
 1 Liter Rinderfond  
 1 kleines Lorbeerblatt  
 1-2 Zweige glatte Petersilie  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gemüse putzen bzw. schälen und in grobe Stücke schneiden.

Gemüse, Kräuter und Gewürze mit Rinderfond in einen Topf geben und erhitzen.

Das Fleisch gleichmäßig mit Küchengarn umwickeln und an einem Kochlöffel befestigen. Dann den Kochlöffel über den Kochtopf legen und das Fleisch so gleichmäßig in den Sud hängen, dass es freischwebt. Auf diese Weise wird es gleichmäßig gegart. Die Temperatur des Suds sollte etwa 85 Grad betragen. Das Fleisch ca. 8-10 Minuten bzw. bis zu einer Kerntemperatur von ca. 53 Grad garen. Dann aus dem Sud nehmen und vor dem Anschneiden kurz ruhen lassen.

**Für den Kartoffel-Gemüse-Sud:**

200 g Kartoffeln  
 50 breite Bohnen  
 50 g Möhre  
 50 g Lauch  
 50 g Sellerie (Knollen- und Stangensellerie)  
 1 Schalotte  
 25 g Butter  
 250 ml Rinderfond  
 1-2 Zweige glatte Petersilie  
 1-2 Zweige Liebstöckel  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in 1,5 cm große Würfel schneiden. Schalotte

abziehen und in feine Würfel schneiden. Möhre, Sellerie und Lauch

ebenfalls schälen bzw. putzen und in 5 mm große Würfel schneiden.

Schalottenwürfel in der Butter anschwitzen, die Kartoffeln dazugeben und mit Fond knapp bedecken. Einmal aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Bei wenig Hitze garziehen und 5 Minuten vor Ende der Garzeit die Gemüsewürfel dazugeben.

Bohnen putzen, in Rauten schneiden und in Salzwasser blanchieren. In Eiswasser abschrecken und zum Schluss zu den Kartoffeln geben und ziehen lassen.

Petersilie und Liebstöckel fein schneiden und je 1-2 EL zum Sud dazugeben.

**Für die Meerrettichsauce:**

10 g frischer Meerrettich  
 1 Schalotte  
 ½ Limette, Saft  
 15 g Butter  
 125 g Sahne  
 125 ml Geflügelfond  
 15 g Mehl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, in feine Würfel schneiden und in Butter anschwitzen, dann das Mehl einrühren. Mit Fond und Sahne auffüllen und aufkochen. Meerrettich schälen, reiben und unterrühren. Sauce mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken. Sauce nach Belieben pürieren oder absieben, wenn man keine Schalotten mag.

**Für das Kartoffelstroh:**

1 Kartoffel  
 Etwas Mehl, zum mehlieren  
 Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren  
 Salz, aus der Mühle

Das Öl in der Fritteuse auf 160 Grad erhitzen. Kartoffel schälen, mit einem Spiralschneider fein schneiden, mehlieren und in Öl goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Vor dem Servieren salzen.

Das Fleisch aus dem Fond nehmen und portionieren. Fleisch auf dem Kartoffel-Gemüse-Sud anrichten und mit der Meerrettichsauce beträufelt servieren.

**Zusatzzutaten von Angela:**

Wacholderbeeren, Zitrone,  
 Erbsenkresse

Angela verwendete die Wacholderbeeren für den Sud, gab Zitronenabrieb am Ende über das gesamte Gericht und nutzte Erbsenkresse als Garnitur.

**Zusatzzutaten von Melanie:**

Wacholderbeeren, Dijonsenf, edelsüßes  
 Paprikapulver

Melanie verwendete die Wacholderbeeren ebenfalls für den Sud, gab Dijonsenf zur Sauce und schmeckte das Kartoffelstroh mit Paprikapulver ab.