

## Die Küchenschlacht XXL – Rezepte der Herausforderer vom 03. September 2025 • Runde 2 – „Heimatküche neu interpretiert“ mit Zora Klipp



Daniel Schöller

### Roulade mit Balsamico-Sauerbratensauce, Birnen-Rotkohl und Semmel-Gnocchi

Zutaten für zwei Personen

#### Für die Roulade:

300 g Rinderfilet, am Stück  
4 dünne Scheiben Pancetta  
2 Zweige Thymian  
2 TL Dijon-Senf  
Butterschmalz, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Filet längs schneckenförmig aufschneiden und leicht plattieren. Mit Senf bestreichen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian abbrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen. Filet mit Pancetta belegen, Thymian drüberstreuen. Eng einrollen, in Butterschmalz rundherum anbraten (ca. 4–5 Min.). Kurz ruhen lassen, Bratensatz später in die Sauce geben.

#### Für die Balsamico-Sauerbratensauce:

70 g Rindfleisch (Suppenfleisch, klein gewürfelt)  
1 kleine Zwiebel  
1 Möhre  
½ Stange Sellerie  
½ Stange Lauch  
1 EL Butter  
1 Spekulatius-Keks  
4 EL Rosinen  
500 ml Rinderfond  
70 ml Madeira  
2 EL dunkler Balsamicoessig  
1 TL Rübensirup  
1 EL Tomatenmark  
¼ TL Lebkuchengewürz  
1 Lorbeerblatt  
Neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rosinen in 20 ml Madeira einlegen. Zwiebel abziehen und würfeln. Wurzelgemüse schälen und in Würfel schneiden. Rindfleisch und grob gewürfeltes Wurzelgemüse in einem Topf in etwas Öl kräftig anrösten. Tomatenmark hinzufügen. Mit Balsamico ablöschen, reduzieren lassen. 50 ml Madeira zugeben, wieder reduzieren. Mit Rinderfond auffüllen. Rübensirup, Lebkuchengewürz, Lorbeer, Bratensatz und zerbröselten Spekulatius einrühren. 15–20 Min. einkochen lassen. Durch ein feines Sieb passieren. Zum Schluss Rosinen und Butter einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

#### Für den Birnen-Rotkohl:

200 g Rotkohl  
1 kleine Zwiebel  
2 halbe Birnen, aus der Dose  
100 ml Birnensaft, aus der Dose  
1 EL Butterschmalz  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rotkohl fein schneiden. Birne würfeln. Zwiebel abziehen und würfeln. Zwiebel in Butterschmalz anschwitzen. Rotkohl zugeben, 2 bis 3 Minuten anbraten. Mit etwas Birnensaft ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Birnenwürfel zugeben. Schlotzig einkochen lassen und immer wieder etwas Birnensaft zugeben.

**Für die Semmel-Gnocchi:**

2 altbackene Brötchen (ca. 120 g)

100 ml Milch

1 Ei

1 EL Butter

Optional: Semmelbrösel zum Binden

2 Stängel glatte Petersilie

Muskatnuss, zum Reiben

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Blätter fein hacken. Brot in Würfel schneiden und in Butter goldbraun anrösten. In eine Schüssel geben, mit heißer Milch übergießen. Ei, gehackte Petersilie, Salz, Pfeffer und 1 Prise Muskat zugeben und vermengen. Falls die Masse zu weich sein sollte, etwas Semmelbrösel unterheben. Masse zu einer Rolle formen, in Gnocchi-ähnliche Stücke schneiden. In siedendem Salzwasser circa 10 Minuten garziehen lassen (nicht kochen!).

Roulade halbieren oder schräg aufschneiden. Mit Balsamico-Sauerbratensauce nappieren. Dazu Rotkohl und Semmel-Gnocchi anrichten.