



## | Die Küchenschlacht – Überraschungsmenü vom 15. Mai 2009 |

### „Filet de Boeuf mit Rotweinsauce und Kartoffel-Galettes“ von Lea Linster

#### Zutaten für zwei Personen

2	Rindertournedos, à 120 g, küchenfertig
250 g	Kartoffeln, mehligkochend
1	Schalotte
1 Bund	Thymian
1	Lorbeerblatt
2	Nelken
8	Pfefferkörner, schwarz
8	Wacholderbeeren
1 TL	Zucker
100 ml	Balsamicoessig
500 ml	Rotwein, Burgunder
60 g	Butter
30 g	Butterschmalz
	Olivenöl, zum Anbraten
	Meersalz
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

#### Zubereitung

Die Tournedos waschen und trocken tupfen. Anschließend mit etwas Olivenöl einreiben und mit Meersalz würzen. Nun in einer Pfanne kurz scharf anbraten. Anschließend um 180 Grad drehen und eine weitere Minute braten lassen. Mit Pfeffer würzen.

Thymian, Lorbeerblatt, Nelken, Pfefferkörner und Wacholderbeeren in den Rotwein geben und so lange kochen bis sich die Flüssigkeit auf 150 Milliliter reduziert hat. Anschließend das Ganze passieren. Mit 20 Gramm Butter montieren und eine Schalotte abziehen und fein würfeln. Die Schalottenwürfel mit zehn Gramm Butter und dem Zucker anschwitzen und goldbraun karamellisieren lassen. Das Ganze mit Balsamico ablöschen und sirupartig reduzieren. In diese Flüssigkeit kommt nun die Rotweinreduktion. Nun den Bratsatz aus der Pfanne hinzufügen. Erneut passieren, mit der restlichen Butter noch einmal montieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kartoffeln schälen und fein reiben. Anschließend gut ausdrücken und mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und die Rösti darin goldgelb ausbacken.

Das Filet de Boeuf mit der Rotweinsauce und den Kartoffel-Galettes auf Tellern anrichten und servieren.



## **„Ile Flottante“ von Lea Linster**

### **Zutaten für zwei Personen**

700 ml	Milch
300 ml	Sahne
2	Eier
38 g	Zucker
1 Schote	Vanille

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Vanilleschoten längs aufritzen und das Mark herauskratzen. In einem Topf 700 Milliliter Milch, die Sahne und das Vanillemark zum Kochen bringen. Die Eier aufschlagen und trennen. Das Eiweiß für später aufsparen.

Die Eigelb mit 22 Gramm Zucker schaumig schlagen. Etwas von der heißen Milch-Sahne-Mischung in die Eiermasse rühren. Dann diese Masse in die restliche Milch-Sahne-Mischung geben und zum Kochen bringen. Die Eiercreme anschließend kalt stellen.

Das Eiweiß mit 15 Gramm Zucker steif schlagen. Aus dieser Masse kleine Bällchen formen. Wasser in einer Pfanne zum Kochen bringen und die Bällchen darin garen.

Die Eischneekugeln auf die Eiercreme setzen und servieren.